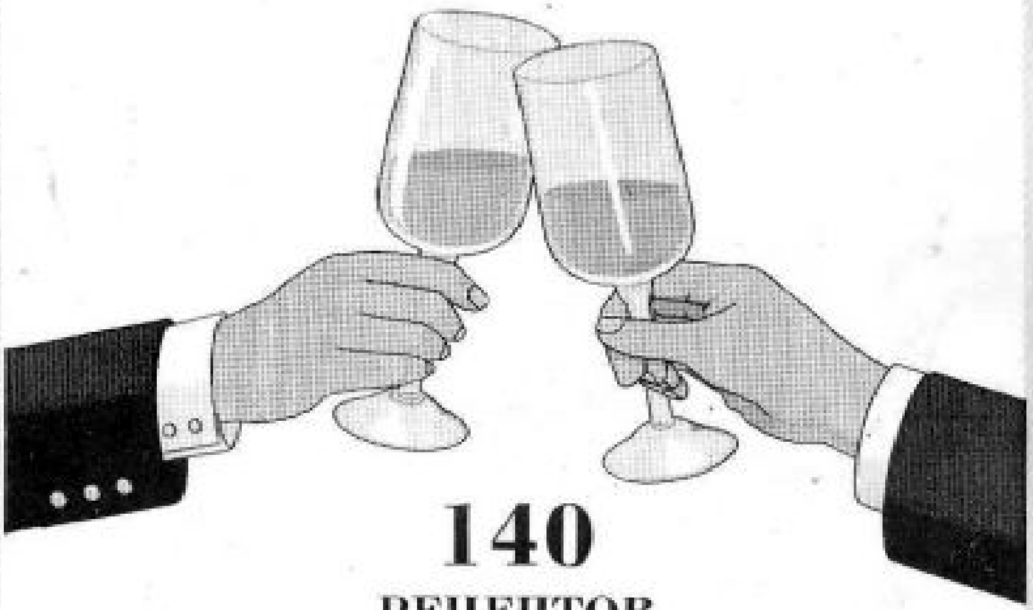
САМОГОН



140
РЕЦЕПТОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРОЦЕССЫ, АППАРАТЫ, ОЧИСТКА

1998

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Перед Вами уникальная книга, которая подробно поведает о традиционном русском крепком напитке — самогоне. Приведено множество различных рецептов приготовления самогона, от самого простого, до самого изысканного и чертежи самогонных аппаратов, от самых примитивных, до самых сложных.

- САМОГОН
  - ВВЕДЕНИЕ
  - I. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА
    -
    - ПРОРАЩИВАНИЕ ЗЕРНА
    - ПОДГОТОВКА РАСТВОРА ИЗ ПРОРАЩЕННОГО ЗЕРНА
    - БРОЖЕНИЕ
    - ПЕРЕГОНКА
  - II. ОЧИСТКА САМОГОНА
    -
    - «Как отнять дурной вкус водки»
    - «Как отнять из водки дурной дух»
  - III. ПОДСЛАЩИВАНИЕ САМОГОНА, СПИРТА И ВОДОК
  - IV. ПОДКРАШИВАНИЕ САМОГОНА, СПИРТА И ВОДОК
  - V. АРОМАТИЗАЦИЯ И ПРИДАНИЕ ВКУСА
  - VI. АРЕОМЕТР
  - VII. «ОБЫКНОВЕННЫЙ» САМОГОН
    - САМОГОН ЗА 2 ЧАСА
    - САМОГОН ЗА СУТКИ
    - САМОГОН ЗА СУТКИ
    - САМОГОН САХАРНЫЙ
    - САМОГОН КРАХМАЛЬНЫЙ
    - САМОГОН СИРОПНЫЙ
    - САМОГОН ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ
    - САМОГОН МЕДОВЫЙ
    - САМОГОН ИЗ ВАРЕНЬЯ
    - САМОГОН ИЗ КОНФЕТ
    - САМОГОН ИЗ ХАЛВЫ
    - САМОГОН ИЗ СУХОФРУКТОВ
    - САМОГОН АПЕЛЬСИНОВЫЙ
    - САМОГОН ИЗ МАГАЗИННОГО СОКА
  - VIII. «ОСОБЫЙ» САМОГОН
    - АНИСОВЫЙ САМОГОН
      - Анисовый № 1

- Анисовый № 2
- Анисовый № 3
- Анисовый № 4
- Анисовый № 5
- Анисовый № 6
- Анисовый № 7
- Анисовый № 8
- Анисовый № 9

- ВИШНЕВЫЙ САМОГОН
  - Вишневый № 1
  - Вишневый № 2 (сладкий)
  - Вишневый № 3 (сладкий)
  - Вишневый № 4 (сладкий)
  - Вишневый № 5 (сладкий)
- ВИНОГРАДНЫЙ САМОГОН
- ГРУШОВЫЙ САМОГОН
  - Грушовый № 1
  - Грушовый № 2
- ГВОЗДИЧНЫЙ САМОГОН
  - Гвоздичный № 1
  - Гвоздичный № 2
  - Гвоздичный № 3
  - Гвоздичный № 4
- ДЯГИЛЬНЫЙ САМОГОН
  - Дягильный № 1
  - Дягильный № 2
  - Дягильный № 3
- ЖАСМИННЫЙ САМОГОН
- ЖЕЛУДОЧНЫЙ САМОГОН
- ЗАПЕКАНКА
- ИЗЮМНЫЙ САМОГОН
- КАРДАМОННЫЙ САМОГОН
  - Кардамонный № 1
  - Кардамонный № 2
  - Кардамонный № 3
- КАРТОФЕЛЬНЫЙ САМОГОН
  - Картофельный № 1
  - Картофельный № 2
- КОРИЧНЫЙ САМОГОН
  - Коричный № 1
  - Коричный № 2
  - Коричный № 3
  - Коричный № 4
  - Коричный № 5

- Коричный № 6 (белая коричная)
- Коричный № 7 (белая коричная)
- КРЕПИТЕЛЬНЫЙ САМОГОН
- ЛАВАНДОВЫЙ САМОГОН
- ЛАВРОВЫЙ САМОГОН
- ЛИМОННЫЙ САМОГОН
  - Лимонный № 1
  - Лимонный № 2
  - Лимонный № 3
  - Лимонный № 4 (сладкий)
- ЛЮБИСТОЧНЫЙ САМОГОН
  - Любисточный № 1
  - Любисточный № 2
- МАЛИНОВЫЙ САМОГОН
  - Малиновый № 1
  - Малиновый № 2
- МАНДАРИНОВЫЙ САМОГОН
- МИНДАЛЬНЫЙ САМОГОН
- МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ САМОГОН (ДЖИН)
  - Можжевеловый № 1
  - Можжевеловый № 2
- МОСКОВСКИЙ САМОГОН
- МЯТНЫЙ САМОГОН
  - Мятный № 1
  - Мятный № 2
  - Мятный № 3
  - Мятный № 4
- НАЛИВОЧНЫЙ САМОГОН
  - Для наливок № 1
  - Для наливок № 2
  - Для наливок № 3
- ПЕРСИКОВЫЙ САМОГОН
  - Персиковый № 1
  - Персиковый № 2
  - Персиковый № 3
- ПОЛЫННЫЙ САМОГОН
  - Полынный № 1
  - Полынный № 2
  - Полынный № 3
  - Полынный № 4
  - Полынный № 5
- ПОМЕРАНЦЕВЫЙ САМОГОН
  -
  - Померанцевый № 1

- Померанцевый № 2
- Померанцевый № 3
- Померанцевый № 4
- Померанцевый № 5
- Померанцевый № 6

- ПРОСТОЙ САМОГОН
  - Простой № 1 (двойной самогон)
  - Простой № 2
  - Простой № 3
- РИСОВЫЙ САМОГОН
  - Рисовый № 1
  - Рисовый № 2
- РОЗМАРИННЫЙ САМОГОН
- РОЗОВЫЙ САМОГОН
  - Розовый № 1
  - Розовый № 2
- РЯБИНОВЫЙ САМОГОН
  - Рябиновый № 1
  - Рябиновый № 2
  - Рябиновый № 3
  - Рябиновый № 4
  - Рябиновый № 5 (с миндальным вкусом)
- СВЕКОЛЬНЫЙ САМОГОН
  - Свекольный № 1
  - Свекольный № 2
  - Свекольный № 3
  - Свекольный № 4
  - Свекольный № 5
- СЛИВОВЫЙ САМОГОН (ВЕНГЕРСКИЙ)
  - Сливовый № 1
  - Сливовый № 2
- ТМИННЫЙ САМОГОН
  - Тминный № 1
  - Тминный № 2
  - Тминный № 3
  - Тминный № 4
  - Тминный № 5 (тминный красный)
- ТРАВНЫЙ САМОГОН
  - Травный № 1
  - Травный № 2
  - Травный № 3
  - Травный № 4
  - Травный № 5
  - Травный № 6

- Травный № 7
- Травный № 8
- Травный № 9
- ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА
  -
  - Французская № 1
  - Французская № 2
  - Французская № 3
  - Французская № 4
  - Французская № 5
- ХЛЕБНЫЙ САМОГОН
  - Хлебный № 1
  - Хлебный № 2
  - Хлебный № 3
  - Хлебный № 4
  - Хлебный № 5
  - Хлебный № 6
  - Хлебный № 7
  - Хлебный № 8 (с картошкой)
- ЧАЙНЫЙ САМОГОН
- ШАЛФЕЙНЫЙ САМОГОН
  - Шалфейный № 1
  - Шалфейный № 2
- ЯБЛОЧНЫЙ САМОГОН
  - Яблочный № 1
  - Яблочный № 2

○ IX. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДОК

○ XI. ТАБЛИЦЫ

- Таблица 1. Разбавление этилового спирта водой
- Таблица 2. Количество пряностей, применяемых для ароматизации алкогольных напитков
- Таблица 3. Плотность водно-спиртовой смеси при температуре 20 °С
- Таблица 4. Температура кипения водно-спиртовой смеси и содержания алкоголя
- Таблица 5. Выход спирта и водки из 1 кг сырья
- Таблица 6. Нормы расхода солода и воды на 1 кг крахмального сырья
- Таблица 7. Плотность и концентрация растворов сахарозы

САМОГОН
140 рецептов приготовления
Процессы, аппараты, очистка

ВВЕДЕНИЕ

— Тут какая-то тайна, — сказал Остап, — или извращенные вкусы. Не понимаю, как можно любить самогон, когда в нашем отечестве имеется большой выбор благородных крепких напитков.

— Все это гораздо проще, чем вам кажется, — сказал переводчик, — они ищут рецепт приготовления хорошего самогона…

— В таком случае заседание продолжается…

— А у вас в самом деле есть рецепт?

— Какой угодно: картофельный, пшеничный, абрикосовый, ячменный, из тутовых ягод, из гречневой каши. Даже из обыкновенной табуретки можно гнать самогон. Некоторые любят табуретовку. А то можно простую кишмишевку или сливянку. Одним словом — любой из полутораста самогонов, рецепты которых мне известны.

И. Ильф, Е. Петров

Самогон — традиционный русский крепкий напиток. Начиная с XV века, он получил широкое распространение в России и по праву считается уникальным напитком земли русской. Оригинальность и разнообразие рецептов, широкий диапазон вкусовых качеств готового самогона выгодно отличают его от зарубежных «собратьев»: шотландского и американского виски, английского бренди и грузинской чачи.

Самогоноварение на Руси имеет богатую историю. Предлагаемые здесь рецепты получения самогонов и водок веками совершенствовались в семьях винокуров, которые как величайшую ценность передавали свои «фирменные» секреты из поколения в поколение.

Примечательно, что вплоть до 70-х годов прошлого столетия главным принципом винокуров или, по-нынешнему, самогонщиков было — гнать как можно медленнее, используя для перегонки не более 45 % объема имеющейся браги. Принцип «лучше меньше, да лучше» в самогоноварении был характерен не только для первого перегона, когда получался простой самогон, но и для второго и третьего. Все это приводило к… <В оригинале отсутствует часть текста. — Прим. авт. fb2> …нетоварного производства, существовавшего в России в период крепостного права. Винокур вряд ли задумывался о рентабельности своего

дела — главной его заботой было качество напитка, для достижения которого он не жалел ни исходных продуктов, ни времени. Так, например, из 28 литров браги получали только один литр простого, но «доброго» самогона, который при вторичной перегонке и разбавлении давал 0,55 литра водки наивысшего качества. И если русскому помещику приходилось выбирать, то он всегда предпочитал родную водочку заморским крепким напиткам, в том числе и знаменитым французским коньякам. Сама Екатерина II не стеснялась посылать в подарок коронованным особам и своим именитым зарубежным друзьям — Иммануилу Канту, Карлу Линнею, Иоганну Вольфгангу Гете — продукцию отечественных винокуров.

Русская водка вдохновила великого шведского ботаника и химика Карла Линнея на создание трактата «Водка в руках философа, врача и простолюдина. Сочинение прелюбопытное и для всякого полезное». В нем автор не только дал медицинскую и хозяйственную оценку этому продукту, но и раскрыл его высокую общественную значимость, естественно, при умеренном употреблении.

I. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САМОГОНА

Прежде чем начать приготовление самогона следует уяснить, что не любой простой самогон подходит для производства тонких высококачественных самогонок. Например, самогон однократной перегонки из сахарной свеклы и выжимок совсем не годится для этих целей, зато он лучше многих других подходит для простых, острых и резких напитков.

Самогон из пшеницы или другого зерна широко применяется для приготовления любых крепких напитков высокого качества. При соответствующей обработке самогон из плодов и ягод приближается к этой категории и также годится для качественных напитков. Что касается самогона из картофеля, то по своим качествам он занимает промежуточное место.

Приготовление самогона из крахмального сырья включает следующие основные этапы:

1) проращивание зерна;
2) подготовка раствора из проращенного зерна;
3) брожение;
4) перегонка.

Каждый этап состоит из ряда операций с заданными параметрами. Если точно выполнять все указанные операции и рекомендации к ним, то конечный продукт у вас получится высокого качества, а сырье будет расходоваться экономно. Рациональное совмещение операций разных этапов значительно сократит время приготовления самогона.

Самый длительный этап — проращивание зерна или приготовление солода. В зависимости от вида зерна он продолжается от 5 до 17 дней. Этап осахаривания и брожения занимает от 3 до 14 дней. Время перегонки зависит от объема браги и производительности аппарата. Обычно оно составляет 6–8 часов при перегонке двух ведер браги.

ПРОРАЩИВАНИЕ ЗЕРНА

Иначе этот этап называют еще приготовлением солода. Хороший солод — основа высокого качества самогона. Периоды проращивания зерна для разных культур следующие: 7–8 дней для пшеницы, 5–6 дней для ржи, 9-10 дней для ячменя, 8–9 дней для овса и 4–5 дней для проса. При проращивании в зерне образуются активные ферменты, которые значительно ускоряют осахаривание крахмала. При необходимости солод следует подсушить, однако после подсушки активность ферментов падает на 20 % и соответственно увеличиваются сроки проращивания.

Приготовление солода состоит из ряда обязательных операций, которые включают сортировку зерна, замачивание, ращение, очистку от ростков и сушку. Разберем эти операции на примере ячменя.

Зерно подвергают просеиванию через крупное и мелкое сито, затем его моют 2–3 раза в горячей воде при температуре 50–55 ˚С. Зерно замачивают в чистой деревянной или эмалированной посуде, залитой водой наполовину. Всплывшие зерна и мусор удаляют. Зерно лучше высыпать в воду понемногу — так легче будет удалять скопившийся мусор. Воду следует менять каждые 7–8 часов. Когда вы обнаружите, что шелуха легко отделяется от мякоти, кожица зерна надтреснута и обозначается росток, а само зерно при сгибании не лопается, замачивание надо заканчивать и переходить к ращению солода.

Для этого в темном помещении на противне рассыпают зерна слоем до 3 см и накрывают их влажной тканью. В помещении должна поддерживаться температура не выше 17,5 ˚С и влажность не ниже 40 %. Первые 5 дней зерно через каждые 6 часов проветривают, переворачивают, а ткань увлажняют. Затем, чтобы снизить потери крахмала, приток воздуха в помещение ограничивают, а повышение в нем температуры в оставшиеся до окончания процесса дни стараются предотвратить, перемешивая и охлаждая зерна.

Основные признаки прекращения ращения: длина ростков достигла 5–6 мм, а корешков 12–15 мм, зерна утрачивают мучной вкус и при раскусывании хрустят и пахнут приятным огуречным запахом, а корешки сцепляются друг с другом.

После этого солод рассыпают в теплом сухом помещении к подвяливают. Затем солод сушат в сушильне до тех пор, пока его влажность не составит 3–3,5 %. Температура при сушке не должна превышать 40 ˚С. Когда солод высушен, он сух на ощупь, меньших размеров, чем до сушки, а корешки легко отделяются

трением в руках. Солод перетирают руками, отделяют ростки и просеивают на сите. Хранят солод в закрытой емкости в сухом помещении.

ПОДГОТОВКА РАСТВОРА ИЗ ПРОРАЩЕННОГО ЗЕРНА

Этот этап называют еще приготовлением солодового молока. Для этого процесса предпочтительно использовать смесь солодов: ячменного, ржаного и просяного в соотношении 2:1:1. Смесь солодов заливают водой при температуре 60–65 ˚С, выдерживают 10 минут и воду сливают. Затем смесь мелко мелят в кофемолке или в ступке, а потом заливают новой порцией воды при температуре 50–55 ˚С, тщательно перемешивают (для этого лучше взять миксер) до получения однородной белой жидкости. Воду сначала можно заливать не всю, а 1/3 или 1/2 объема.

На 1 литр воды и 6–8 кг картофеля берется 0,19 кг смеси солодов; на 1 литр воды и 2 кг пшеницы или ржи берется 0,16 кг смеси; на 0.7 литра воды и 2 кг гороха — 0,13 кг смеси.

БРОЖЕНИЕ

Для получения браги зерно замачивают на несколько дней, проращивают три дня в теплом месте, просушивают 12–14 часов, но не так интенсивно, как на предыдущих этапах. Затем зерно крупно размалывают обычной толкушкой и разбавляют водой в соотношении один к трем, добавляют сахар из расчета 200 г на 1 кг зерна, дрожжи из расчета 50 г на 1 кг зерна, а также солод в соотношениях, указанных в предыдущем разделе. Полученную смесь настаивают в теплом месте в течение 10–15 дней, периодически встряхивая и удаляя образовавшуюся на поверхности накипь. В процессе приготовления брагу накрывают материей или марлей, так как ее запах привлекает насекомых.

Окончательно перебродившая брага приобретает специфический слегка горьковатый привкус, образование пены и выделение газа в ней практически прекращаются, хотя при встряхивании емкости пузырьки газа со дна все еще поднимаются. Запах также заметно меняется и из резкого становится кисло-сладким.

Умение правильно определить момент созревания браги весьма важно для получения хорошего самогона. При перегонке перезревшей браги снижаются его качественные параметры, а использование недозревшей браги существенно уменьшает выход конечного продукта. Однако настоящее умение уловить момент, когда брага созрела, приходит с опытом, поскольку для каждого вида сырья существуют свои особые признаки.

Опытные винокуры знают, что брожение бывает разных видов: волнистое, переливное, смешанное, покровное и пенистое. Так, для картофеля покровное брожение не считается нормальным. Оно показывает, что дрожжи ослабли и в раствор необходимо добавить молодых, сильных дрожжей. Пенистое брожение часто ведет к выплескиванию сусла и потере сырья. Для борьбы с этим вредным для самогоноварения явлением имеется много способов. Например, используют пеногасящие средства такие, как растительное масло или топленое сало, но чаще всего просто переставляют емкость из теплого места в более прохладное, а затем через 2–3 дня, когда пик брожения проходит, возвращают ее на прежнее место. Можно также использовать сильно сброженное дрожжевое тесто или чистый солод.

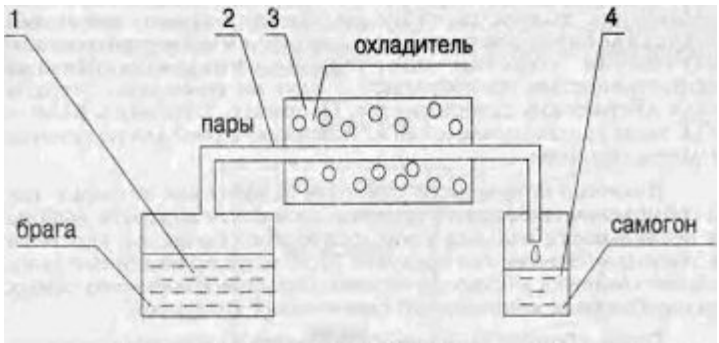
Важнейшим элементом процесса сбраживания являются дрожжи — вещество из микроскопических грибков, которые и вызывают брожение. В самогоноварении можно заменять их и другими продуктами, например, томатной пастой. В зависимости

от концентрации ее берут в 2–3 раза больше, чем дрожжей. Употребляют для этих целей и отвар хмеля.

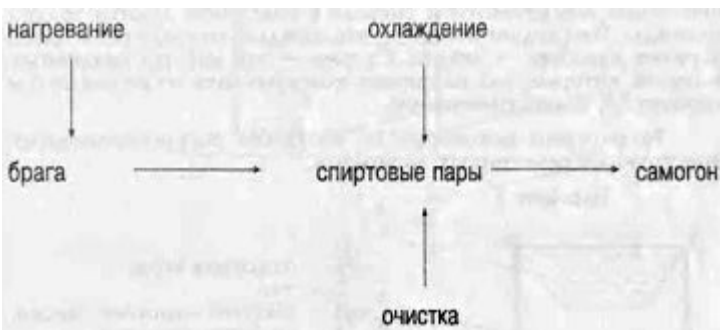
ПЕРЕГОНКА
Приборы для перегонки и очистки

Для перегонки браги и очистки самогона используются самогонные и ректификационные аппараты. В домашних условиях их несложно изготовить из подручных средств. В зависимости от нагревательной емкости, вида холодильника, типа очистки и производительности эти приборы могут иметь различную конструкцию. Рассмотрим их принципиальные схемы.

Самогонный аппарат состоит из двух емкостей и канала между ними (рис. 1), а технологический процесс (рис. 2) сводится к нагреванию сырья, конденсации образующихся паров и очистке жидкости.



(рис. 1)



(рис. 2)

Для получения самогона необходимо:

1. Нагревать емкость 1, чтобы образующиеся спиртовые пары поднимались по каналу 2;
2. Охлаждать пары в емкости 3 до жидкого состояния;
3. Вести непрерывную или отдельную очистку продукта;
4. Собирать самогон в емкости 4;

5. Соблюдать технику безопасности.

Эффективность самогоноварения заключается в увеличении выхода самогона на единицу сырья, снижении затрачиваемой энергии, контролируемости процесса и улучшении очистки получаемого продукта. Иногда эффективностью пренебрегают и идут на громадные затраты ради достижения суперкачества. Например, в России в XVIII–XIX веках расходовали до 30 кг пшеницы и ржи для получения 1 литра самогона.

Качество получаемого самогона зависит как от сырья, так и соблюдения выбранного рецепта, сложности аппарата, выбора и правильности ведения технологического процесса, способов и тщательности очистки продукта. Используя приведенные здесь общие сведения можно изготовить большое количество самых разнообразных конструкций самогонных аппаратов.

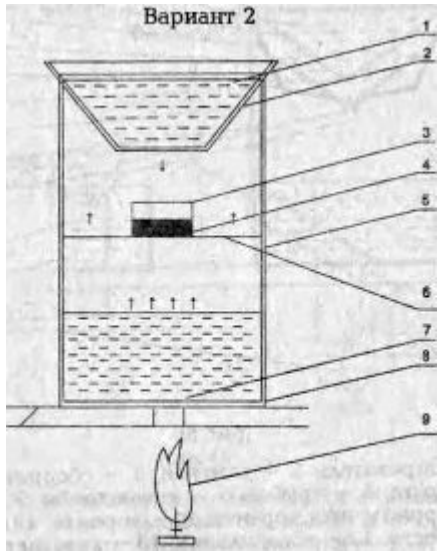
Перед сборкой выбранного варианта необходимо прочесть описание всех аппаратов, так как во избежание повторов для некоторых компонентов и операций пояснения даются только однажды. Не следует полагать, что каждый приведенный здесь вариант аппарата — эталон. Скорее — это наборы различных модулей, которые, как например, холодильники из варианта 6 и варианта 5, взаимозаменяемы.

Рассмотрим некоторые из наиболее распространенных конструкций самогонных аппаратов.

(рис. 3)

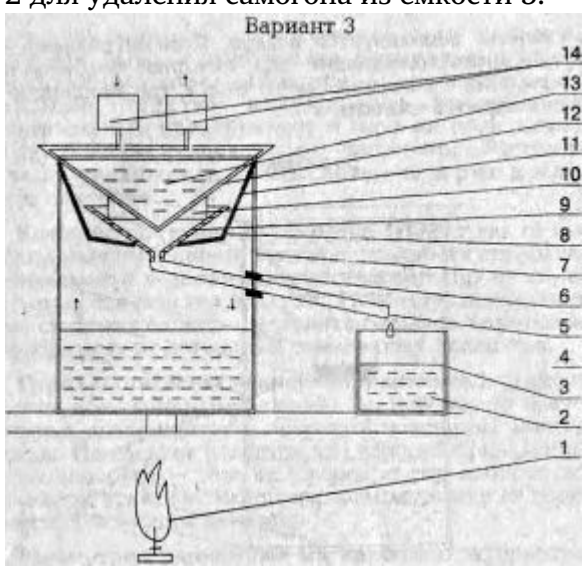
1 — холодная вода, 2 — таз, 3 — сборник самогона, миска, 4 — продукт, самогон, 5 — емкость, кастрюля, 6 — сырье, брага, 7 — нагреватель.

Приведенный вариант — наиболее простой. Здесь в качестве канала используется воздух. При нагревании браги образуется спиртосодержащий пар, который поднимается до соприкосновения с холодным дном таза 2, где конденсируется и каплями стекает в емкость 5.



(рис. 4)

Аппарат подобен приведенному в варианте 1, но сложнее и эффективнее его, продукт здесь получается чище. Достоинствами этого варианта является простота, использование готовых элементов и возможность самогоноварения в любых условиях: от квартиры до вылазок на природу. К недостаткам следует отнести потери продукта через щель между кастрюлей 5 и тазом 2, большой расход тепла и значительное количество сивушных масел в конечном продукте. Неудобно также периодически снимать таз 2 для удаления самогона из емкости 3.



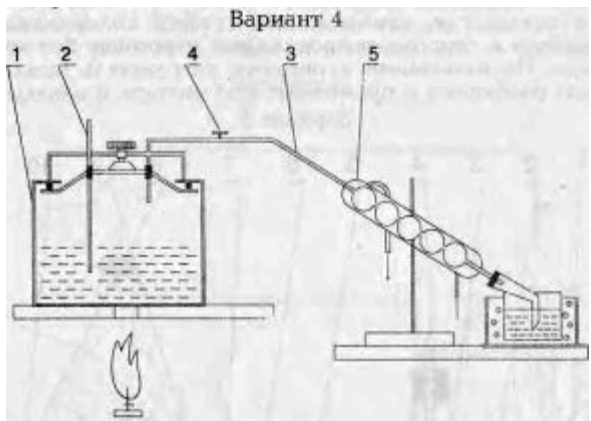
(рис. 5)

1 нагреватель, 2 — самогон, 3 — сборник самогона, 4 — брага, 5 — трубка, 6 — кусок трубы, 7 — емкость, 8 — проволочная корзина, 9 — воронка, 10 — пластина, 11 — тесто, 12 — холодильник, 13 — холодная вода 14 — подвод и отвод холодной воды.

Является усовершенствованной и весьма эффективной разновидностью варианта 1.

Воронка 9 должна размещаться либо на проволочной корзинке, либо на треножнике, который ставится на дно емкости 7. Три-четыре пластины 10 привариваются к воронке 9. Кусок трубы 6 припаивается к емкости 7 и в него вставляется трубка 5. Сконденсировавшийся самогон выводится из аппарата через трубку 5 в сборник 3. Если для трубки 5 использовать резину, то она должна быть термо- и кислотостойкой.

Стык между холодильником 12 и емкостью 7 промазывается по кругу слоем теста. В результате, в случае образования избыточного давления взрыв предотвращается. В процессе работы тесто не дает улетучиваться спиртоносным парам, поэтому в помещении будет «стоять» не специфический запах сивухи, а аромат свежего хлеба.



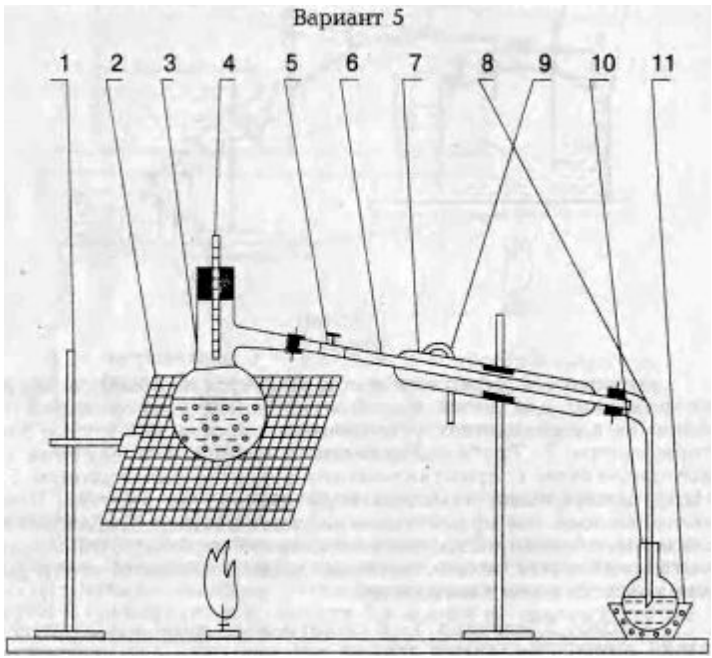
(рис. 6)

Аппарат для перегонки изготавливается из обыкновенной скороварки. Для этого клапаны из крышки скороварки 1 вынимают, а на их место устанавливают пробки для трубки 3 и термометра 2. Трубка 3 вместе с краном 4 соединена с холодильником с принудительным водяным охлаждением 5. Направление входа и выхода воды указано на рисунке. Чем холоднее вода, тем эффективнее работает аппарат. Холодильник соединен с приемной колбой 6 стеклянной трубкой 5, имеющей вытянутый узкий конец, который должен доходить почти до дна

колбы 6, но не касаться его.

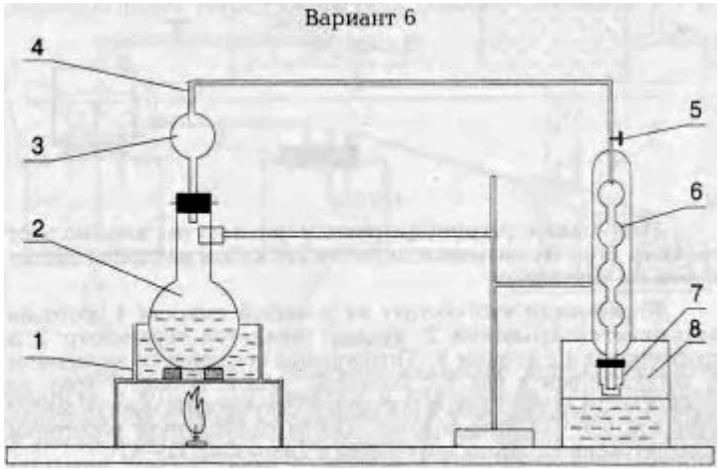
В колбу 5 заливают 3–4 см кипяченой воды и погружают узкий конец стеклянной трубки холодильника для получения водяного затвора. Затем колбу погружают в баню с холодной водой. Перед началом перегонки холодильник 4 посредством шлангов соединяют с водопроводным краном и пускают воду. После этого начинают нагревать брагу, постепенно прибавляя огонь вплоть до момента закипания. После того, как брага закипит, скорость нагрева уменьшают и добиваются равномерного интенсивного кипения.

После заполнения приемной колбы 6 примерно наполовину ее опускают так, чтобы конец трубки холодильника не погружался в самогон, и продолжают перегонку без водяного затвора. По окончании перегонки нагреватель выключают, аппарат разбирают и промывают всю емкость и каналы.



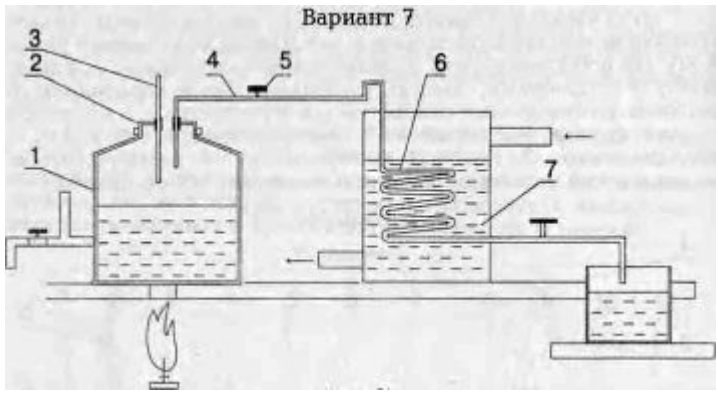
(рис. 7)

Этот вариант аппарата используют для перегонки браги и ароматизированных растворов в небольших количествах (0,2–0,5 л). На асбестовое сито 2, закрепленное в штативе 1, ставят колбу 3 с пробками, плотно закрепленными в горловинах. В верхней пробке делают отверстие для термометра 4, а в боковой — для трубки 6 с краном 5, которая соединяет колбу с холодильником 7. Колбу 3 выбирают такого размера, чтобы подвергаемая перегонке жидкость занимала 2/3 ее объема.



(рис. 8)

В аппарате используется водяная баня 1, каплеуловитель 3 и особый тип холодильника с принудительным водяным охлаждением 6. Колбу 2 помещают в емкость с водой 1, создавая тем самым водяную баню. В колбу 2 кладут кусочки керамики, что обеспечивает равномерность кипения браги. Каплеуловитель 3 улавливает капли жидкости, попадающие вместе с паром в трубопровод, в результате чего концентрация сиропа повышается. Направление движения воды в холодильнике 6 показано на рисунке.



(рис. 9)

Наибольшее распространение у нас получил именно этот вариант. Его еще называют перегонным кубом или перегонным кубом со змеевиком.

Перегонный куб состоит из большой емкости 1, которая закрывается крышкой 2, куда вставляется термометр 3 и трубопровод 4 с краном 5. Трубопровод соединен со змеевиком 6, погруженным в бак 7 с холодной водой. В баке 7 воду по

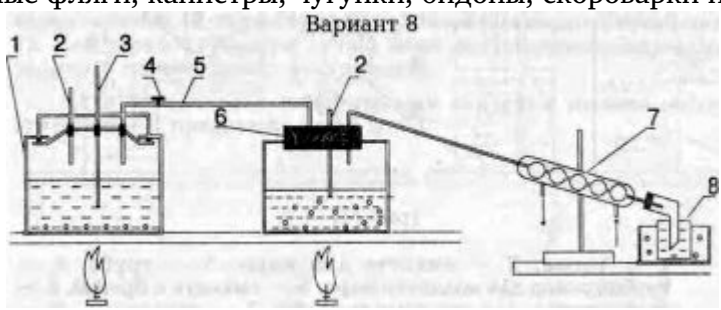
возможности лучше сделать проточной. Производительность такого аппарата 0,6–0,8 литров в час. После однократной перегонки концентрация самогона получается в диапазоне 32–42°.

Емкость 1 заполняют водой не более, чем на 2/3 объема и доводят до кипения. Часто совершают такую ошибку: к моменту кипения (78 °С) подходят с необоснованно завышенной скоростью нагрева. В результате происходит «выплевывание» браги в трубопровод, после чего перегонка прекращается. Для приведения аппарата в рабочее состояние необходимо промыть «испачканный» трубопровод.

Правильно будет вести процесс так. Когда температура браги повышается до 80 °С, скорость нагрева снижают и добиваются такого устойчивого кипения, чтобы нагрев полностью контролировался.

Повышение температуры браги до 98.5 °С указывает на то, что спирта в браге почти не осталось, зато при этой температуре начинается интенсивное испарение сивушных масел. Поэтому при температуре браги 98.5 °С перегонку необходимо прекратить. Перегонку можно завершить и при более низкой температуре, но тогда часть спирта будет оставаться в браге, а количество сивушных масел уменьшится.

В аппарате в качестве емкости 1 используются также молочные фляги, канистры, чугунки, бидоны, скороварки и т. д.



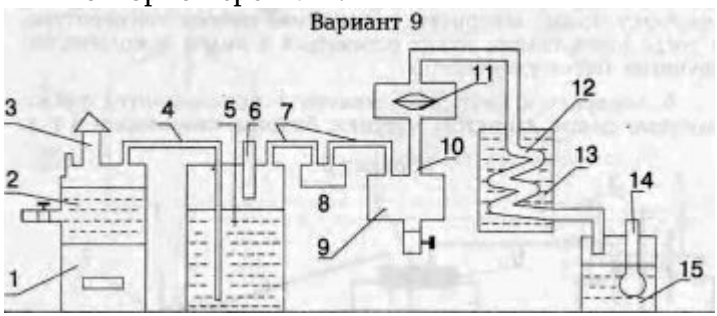
(рис. 10)

Данный вариант аппарата включает дополнительную емкость с водой для очистки и повышения концентрации самогона. Он состоит из емкости 1, двух термометров 2, трубки 3, которая служит для предохранения от резкого повышения давления, трубопровода 5 с краном 4, дополнительной емкости 6, холодильника 7 и колбы для продукта 8.

Здесь следует соблюдать такую последовательность проведения операций: сначала нагревают воду в емкости 6, затем нагревают сырье в емкости 1 и начинают перегонку. Спиртсодержащие пары, которые представляют собой смесь паров спирта и паров воды, проходят через емкость 6, где

поддерживается температура воды 80–82 ˚С (температура кипения спирта — 78 ˚С). При прохождении паров через воду водяная компонента паров конденсируется и остается в емкости 6, а пары самогона, избавляясь от воды, концентрируются. Затем пары спирта поступают в холодильник 7 и, конденсируясь, стекают в колбу 8.

Естественно, часть спиртовых паров конденсируется в емкости 6, поэтому вода здесь обогащается спиртом. По окончании перегонки, воду из емкости 6 необходимо залить в емкость 1 и повторно перегнать.



(рис. 11)

1 — топка, 2 — емкость для воды, 3 — труба, 4 — трубопровод для водяного пара, 5 — емкость с брагой, 6 — трубопровод для спиртовых паров, 7 — термометр, 8 — банка, 9 — сухопарник, 10 — трубопровод к фильтру, 11 — фильтр с медными тарелками, 12 — трубопровод — змеевик, 13 — холодильник, 14 — ареометр, 15 — приемник самогона.

В таком аппарате брага нагревается паром, а спирт очищается в двух дополнительных емкостях. Вместо 1, 2, и 3 можно брать любой достаточно мощный источник водяного пара.

Трубопровод 4 должен иметь вид змеевика, который нагревают газовой горелкой, перекачивая таким образом пар. Проходя через брагу в емкость 5, пар обогащается спиртом. Когда брага перегревается, то она может «выплевываться» в трубопровод. Если на ее пути поставить банку 8, то дальше брага не пройдет. Проще всего для позиции 8 использовать стеклянную трехлитровую банку. Следует закатать на ней крышку, сделать в крышке два отверстия и вставить в них трубопроводы.

Сухопарник 9 представляет собой емкость с крышкой, куда вставляются трубопроводы 7 и 10. Внизу желательно иметь сливное отверстие с краном. Здесь происходит частичная конденсация сивушных масел, стекающих на дно.

Фильтр 11 — это емкость, соединенная с трубопроводами 10 и 12, с крышкой и спаянными между собой медными тарелками.

На стенках тарелок конденсируются оставшиеся сивушные масла, которые стекают через трубопровод 10 на дно сухопарника 9, а очистившиеся спиртовые пары, проходя через змеевик 12, также конденсируются и стекают в приемник 15. Для тарелок фильтра лучше всего использовать «тарелки» ударного музыкального инструмента.

Для определения концентрации самогона годится набор ареометров с пределами от 0,8 до 1,0.

II. ОЧИСТКА САМОГОНА

Самогон кроме этилового спирта и воды содержит еще вредные примеси, которые необходима удалить. Для каждого вида примеси применяют свой свой способ чистки, но чаще всего ограничиваются воздействием марганцовки и древесного угля. При правильном применении этих способов очистки самогон из хорошего сырья достигает «хрустальной» чистоты. Если же такой самогон изготавливать еще и по «особому» изысканному рецепту, то такое «питие» вообще не купишь ни за какие деньги.

Предлагаем несколько старинных рецептов очистки:

«Как отнять дурной вкус водки»

Перед перегонкой в зависимости от величины куба положить от трех до шести горстей просеянной золы березовых дров с несколькими горстями соля. Вторую перегонку проводить без золы и соли.

«Как отнять из водки дурной дух»

На шесть литров самогона добавить 1 литр свежего молока перегонять так, чтобы шло чисто и не было ни малейшей частицы погону. Или: на 12,3 литра самогону насыпать 400 г чистых березовых углей. Настаивать до тех пор, пока все угли не осядут и водка сделается чиста, после того слить, разбавить водой в соотношении 2:1 (одна часть — вода), добавить 800 г изюма и перегнать еще раз.

Полная схема очистки включает химическую очистку, специальную перегонку, фильтрование и настаивание. Для любой очистки надо брать самогон после первой перегонки при комнатной температуре, так как высокоградусный спирт весьма неохотно расстается со своими примесями, а при повышенных температурах некоторые вещества не улавливаются. Затем самогон обрабатывают раствором марганцовки из расчета 1–2 г на литр, причем нужное количество марганцовки предварительно следует развести в небольшом количестве кипяченой воды. Этот раствор выливают в самогон, тщательно размешивают и оставляют до выкипания осадка и осветления (8-10 часов). Далее самогон фильтруют через полотно и проводят специальную перегонку.

При перегонке высокоградусного самогона его разбавляют водой в соответствии с таблицей 1 до концентрации 40–45°, затем помещают в куб и проводят нагревание с высокой скоростью до 60 °С, а затем, снижая скорость нагрева, медленно доводят до температуры кипения, которая находится в интервале 83,5-84,5 °С.

Первую полученную фракцию, объем которой составляет примерно 3–8 % от объема алкоголя (40 мл на 1 литр 45° сырого спирта), в дальнейшем используют только для технических целей. Здесь содержатся легкокипящие примеси.

Вторую фракцию получают при повышенной скорости нагрева до температуры 96–97 °С. Ее — то и используют для получения напитков.

Третья фракция содержит спирт низкой концентрации, зато имеет высокое содержание сивушных масел (60–80 мл на 1 литр сырого спирта). Желающие могут перегнать третью фракцию еще раз.

После перегонок проводят фильтрацию через различные фильтры. Лучше вновь развести самогон до концентрации 40–45°. Многие ограничиваются только фильтрацией через активированный уголь, таблетки которого продаются в аптеках.

Значительно проще употреблять изготовленный в домашних условиях древесный уголь. Для повышения его поглотительной способности разработаны способы предварительной подготовки дерева:

— обязательное освобождение от коры перед углежжением;

— вырезка сучков из чурок;

— освобождение чурок от сердцевины.

При этом не следует использовать чурки старых деревьев возрастом более 50 лет.

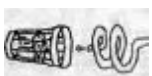
Поглотительная способность угля разных деревьев в порядке убывания: буковый, березовый, сосновый, липовый, еловый, дубовый, осиновый, ольховый, тополиный. Первые четыре вида — дорогостоящие и в прошлом применялись при выделке высших сортов водки. Сами угли готовят так. Разжигают костер, а когда дрова прогорят, но жар еще очень сильный, угли собирают в емкость, а золу сдувают. Затем емкость плотно закрывают и ждут, пока угли потухнут. После этого их вынимают, остужают, не очень мелко толкут и просеивают.

Угли заливают самогоном (из расчета 50 г на литр) и, взбалтывая емкость по 3–4 раза в день, настаивают. По истечении трех недель настаивают еще неделю, но уже не взбалтывая, затем фильтруют через фланель.

Далее можно настаивать самогон по следующему рецепту: в емкость кладут 400 г хорошего изюма, 35 г мелко нарезанного фиалкового корня и настаивают 12 дней, после чего опять процеживают через фланель. Разбавлять такой спирт можно только остывшей кипяченой водой, иначе он будет беловат.

Для очистки ароматизированных самогонов употребляют сложные составные фильтры. Они изготавливаются из материи, ваты, песка или древесного угля. Матерчатый фильтр делают из плотной ткани, которую сшивают в виде конусного мешка. Песчаный фильтр изготавливают из чистого крупнозернистого песка, который просеивают через сито с ячейкой в 1 мм, промывают в проточной воде, а затем кипятят или прокаливают в течение 30–40 мин. Такой песок хранят до употребления в закрытой посуде.

Составной фильтр собирают следующим образом. В неметаллическую воронку кладут двойной слой марли и слой ваты, насыпают заготовленный песок слоем 20–30 мм, а сверху укладывают второй слой марли. Такой фильтр пропускает около 1 литра самогона в час, Песок можно заменить толченым углем, помещенным в мешочек, при этом вместо нижнего слоя марли следует брать полотно.



III. ПОДСЛАЩИВАНИЕ САМОГОНА, СПИРТА И ВОДОК

При подслащивании обычно используют специальный сироп, для приготовления которого 1 кг сахара варят в 1 литре воды, снимая пену до тех пор, пока она не перестанет появляться. Затем остужают и выдерживают две недели, чтобы оставшийся в нем тончайший «ил» опустился на дно.

При смешивании спирта и сиропа или меда происходит выделение газов и нагревание смеси. Если газовыделение закончилось, значит процесс завершен. Затем добавляют несколько таблеток с активированным углем и тщательно взбалтывают. Настаивают 1–2 часа при комнатной температуре и процеживают через плотную ткань. Напиток разливают по бутылкам и выдерживают двое — трое суток при температуре 3–4 °С. После этого водка приобретает приятный вкус, а спиртовой привкус практически исчезает.

Подслащивать самогон можно и вареньем. Для этого на 3 литра самогона надо класть 3–4 чайных ложки варенья.

IV. ПОДКРАШИВАНИЕ САМОГОНА, СПИРТА И ВОДОК

Золотисто — оранжевый или померанцевый цвет водка приобретает настаиванием на шафране и добавлением небольшого количества сока из ягод голубики или черники. Некоторые настаивают водку на померанцевой корке, корке недозревшего апельсина или перегородках грецкого ореха.

В желтые цвета красят также, как в золотистый, употребляя большее или меньшее количество шафрана, с помощью которого можно получить все оттенки желтого цвета. Желтый цвет получается также при настаивании с мелиссой, вероникой или мятой, а также листьями петрушки, хрена или сельдерея. Иногда спирт перегоняют вместе с шафраном, а полученную эссенцию хранят в темноте в плотно закупоренной бутылке.

В красный цвет спирт окрашивают настаиванием сушеных ягод черники. Используют также смесь пищевой карминовой краски и винного камня (соотношение 6:1), которые размельчаются до порошкообразного состояния и растворяются в горячей воде. Полученный раствор процеживают и добавляют к водке.

Алый цвет получается, если 4 г порошка пищевой краски и 4 г порошка очищенного винного камня варить в 1,1 литре воды. Дать отстояться, процедить через марлю и хранить для дальнейшего использования. Этим раствором можно подкрашивать спирт в алый цвет различных оттенков в зависимости от количества красителя.

Фиолетовый цвет. Подкрашенный кармином спирт процедить через цветы бедренца или тысячелистника. Можно в подкрашенный кармином спирт добавить несколько капель густого отвара черники или сандала. А проще всего — настоять спирт на семенах подсолнечника.

Бледно-синий цвет. Процедить водку через бедренец или тысячелистник.

Голубой цвет получается при настаивании водки на цветах васильков.

Различные оттенки желтого, красного и фиолетового можно получить добавлением в самогон различных сортов варенья.

Зеленый цвет. Три— четыре горсти кервеля, мелко истолочь и, положив в тонкую ткань над воронкой, процедить через нее водку, Можно также настаивать водку с листьями черной смородины, соком листьев петрушки, а также перьев лука. При

использовании зеленого лука его следует перемыть, положить в горячую воду и вскипятить два раза. Затем переложить в холодную воду, отжать через ткань сок из перьев и варить его в серебряной разливной ложке до тех пор пока объем сока не уменьшится вполовину. Так у вас получится зеленая краска.

Коричневый цвет. Растопить сахарный песок в медном тазике и держать на огне до тех пор, пока он не примет совершенно темный цвет. Полученную массу развести горячей водой или подогретым спиртом и хранить в стеклянной плотно закупоренной посуде.

Светло-коричневый цвет. Для его получения необходимо перегонять брагу с корнем калгана.

Подкрашивание лучше производить после подслащивания, чтобы не испортить потом цвет и прозрачность жидкости.

V. АРОМАТИЗАЦИЯ И ПРИДАНИЕ ВКУСА

Для получения аромата и придания самогону особого вкуса можно использовать почти все съедобные ягоды и фрукты, пряности и некоторые травы, цветы и коренья. Обычно растения, с помощью которых ароматизируют напитки, заготавливают заранее, сушат и хранят в закрытых емкостях. Более удобно хранить не сухие растения, а изготовить из них настой или отвар, которые занимают меньше места и лучше сохраняются.

Ароматизирующие вещества извлекают из растительного сырья с помощью растворителей: спирта или воды. Перед обработкой сырье необходимо измельчить. Самый простой способ извлечения — настаивание на спирте. В процессе настаивания самогон насыщается ароматическими веществами, меняется и вкус напитка. Сырье следует настаивать до тех пор, пока все ароматизирующие вещества из растения не растворятся в спирте.

При настаивании раствор периодически сцеживают, а затем вновь заливают сырье и взбалтывают. Наиболее эффективно растения отдают ароматизирующие вещества при крепости растворителя 45–50°. Если самогон более крепкий, что определяется с помощью ареометра, то раствор разбавляют в соответствии с таблицей 1. Периодически меняя на свежее ароматизирующее сырье, заливая его тем же самогоном, получают настой более высокой концентрации. Такого же эффекта добиваются путем отваривания сырья в закрытой посуде с последующим настаиванием или без него. Время кипячения при этом составляет 10–15 минут. С помощью концентрированных настоев иногда улучшают самогон, который не проходил этана настаивания.

Длительность приготовления настоек зависит от вида сырья и температурного режима и обычно составляет 3–5 недель. При повышении температуры до 50–60 °С время настаивания некоторых видов сырья сокращается до 5–8 дней. Такая настойка называется скороспелкой. Если бутылки с настаиваемым напитком поставить на деревянные бруски, помещенные в кастрюлю с водой, и прокипятить, то получится неплохая настойка.

Перегонка отваров позволяет получать концентрированные растворы с высокой степенью насыщенности ароматическими веществами, а также эфирными маслами. Эти вещества почти не изменяют вкуса напитка, но придают ему желаемый аромат.

Для придания аромата перегоняют не только отвары, но и настои. Для этого надо взять какую-нибудь специю, мелко истолочь, залить кипятком (на 400 г взять 3,5 литра воды}, плотно закупорить и настаивать сутки. Затем добавить 2,5 литра воды и перегонять до тех пор, пока будет сохраняться запах специи. Затем добавить свежих специй и перегнать еще раз. Можно произвести эту операцию и в третий раз. Такая вода называется троеной и, если 200 г такой воды залить в 1,2 литра самогона, то вкус полученного напитка будет схож с тем, который получается при перегонке со специями.

Если растения и специи добавлять в брагу, то при перегонке аромат получается слабым. Для его усиления надо воду, которой разводится брага, предварительно настоять на выбранных специях. Можно сделать из них отвар и им разбавлять брагу.

Более предпочтительно готовить брагу на ароматизированной воде, а также помещать ароматизатор в сухопарник в варианте 9 (рис. 11). Такой самогон будет иметь устойчивый аромат без малейшего специфического запаха сивухи. Для этого желательно трубки между топкой и емкостью, емкостью и сухопарником делать в виде змеевиков и дополнительно подогревать их. Можно подогревать и сам сухопарник, если он изготовлен из металла. Суть процесса заключается в обработке ароматизатора перегретым спиртсодержащим паром.

Перегонка настоев позволяет получать ароматизированные напитки с высоким содержанием спирта. Для придания самогону нужного вкуса после перегонки его смешивают с настоями тех же растений, при этом сам самогон еще раз настаивают. Например, самогон, настоенный на лимонной корке, после перегонки настаивают еще раз на свежей лимонной корке.

Количество применяемых для улучшения вкусовых качеств самогона пряностей приведено в таблице 2. В крепких напитках пряности интенсивно растворяются, в результате чего вкус самогона сильно меняется. В качестве хорошего ароматизатора можно применять также ароматизированные и фруктовые чаи.

VI. АРЕОМЕТР

Для определения процентного содержания алкоголя или так называемой «крепости» напитка измеряют удельный вес жидкости специальным прибором — ареометром и по таблице 3 находят содержание алкоголя.

Ареометр представляет собой стеклянный поплавок, расширяющийся книзу и переходящий в стеклянный шарик, наполненный стальной дробью. Верхняя часть прибора изготовлена из тонкого стекла, поэтому при обращении с ним следует соблюдать осторожность и хранить ареометр в специальном футляре.

Для измерения относительного веса сусла требуется ареометр с пределами 1,000—1,080, а для самогонов набор приборов с пределами 0,820—0,880—0,940; 0,940— 1,00. Показатели отсчитываются от верхнего края мениска установившейся жидкости.

Ареометр можно сделать и самому. Для этого в пробирку высотой 60–88 мм помещают небольшой тяжелый грузик (дробь, кусочки свинца) и закрывают пробкой. В пробку вставляют тонкий деревянный стержень длиной 100–150 мм. Пробирку помещают в емкость с дистиллированной водой при температуре 20 °С и, изменяя вес груза, добиваются, чтобы тонкий стержень почти полностью скрылся в воде. В этом положении делают отметку на стержне. Затем растворяют 20 г сахара в 80 куб см дистиллированной воды и помещают в этот раствор пробирку. При этом тонкий стержень выступает из воды. Это положение также отмечают на стержне. Расстояние между двумя метками делят на 10 равных частей и получают прибор, где каждое деление равно концентрации 2 % сахара. При измерении считают деления выше уровня погружения. Точно также изготавливается ареометр и для самогона, но для его калибровки необходим спиртовой раствор концентрации 40° или 80°.

VII. «ОБЫКНОВЕННЫЙ» САМОГОН

САМОГОН ЗА 2 ЧАСА

Взять 10 кг сахара, 100 г дрожжей, 3 литра молока, 30–40 литров воды, поместить все это в стиральную машину. Крутить 2 часа, затем дать отстояться и перегнать.

САМОГОН ЗА СУТКИ

Взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 1 литр молока, 1 кг гороха, залить 15 литрами теплой воды, настаивать 1 сутки, затем перегнать. Выход — 5 литров.

САМОГОН ЗА СУТКИ (второй способ)

Взять 5 кг сахара, 500 г дрожжей, 3 стакана молока, раскрошить 4 буханки хлеба, растолочь 25 средних картофелин, залить все это 25 литрами теплой кипяченой воды и перемешать. Настаивать 1 сутки, затем перегнать.

САМОГОН САХАРНЫЙ

Взять 6 кг сахара, 200 г дрожжей, залить 30 литрами теплой воды и хорошо перемешать, добавить пучок сухого укропа и листьев смородины для запаха. Настаивать в теплом месте 6–7 дней, затем перегнать. Выход — 6 литров.

Распространено мнение, что из 1 кг сахара получается 1 литр самогона. Если использовать эффективные аппараты, 10 литров хорошего самогона получается из 7 кг сахара. Лишний сахар в этом случае не требуется, так как он все равно уйдет в отходы.

САМОГОН КРАХМАЛЬНЫЙ

Взять 10 кг крахмала, развести 20 литрами воды и заварить как кисель, добавить. 500 г дрожжей и 1 кг сахара. Настаивать 3–5 дней. Затем перегнать. Выход — 11 литров.

САМОГОН СИРОПНЫЙ

Взять 6 литров любого сиропа, развести в 30 литрах воды и добавить 200 г дрожжей. Настаивать 7 дней. Выход — 7 литров.

САМОГОН ИЗ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

Развести 1 литр томатной пасты в 30 литрах воды, добавить 0,5 литра пива и 10 кг сахара. Настаивать в теплом месте пока не перебродит, затем перегнать. Выход составляет 7–8 литров.

САМОГОН МЕДОВЫЙ

Развести 3 кг меда и 3 литра сиропа в 27 литрах воды, добавить 300 г дрожжей. Настаивать 7 дней, затем перегнать. Выход — 7 литров.

САМОГОН ИЗ ВАРЕНЬЯ

Взять 6 литров забродившего варенья, развести 30 литрами теплой воды, добавить 200 г дрожжей и 3 кг сахара. Настаивать в темном месте 3–5 дней, затем перегнать. Выход — 9 литров. Если не добавлять сахара выход составит 6 литров.

САМОГОН ИЗ КОНФЕТ

Взять 5 кг конфет с начинкой, развести в 20 литрах воды. Настаивать 4–5 дней, затем перегнать. Выход — 5 литров.

САМОГОН ИЗ ХАЛВЫ

Взять 10 кг халвы, развести в 15–20 литрах воды. Добавить 20 г мяты для устранения запаха. Настаивать 8 дней, затем перегнать. Выход составляет 10 литров.

САМОГОН ИЗ СУХОФРУКТОВ

Взять 2 кг сухих яблок или груш, заварить в 10 литрах воды, добавить 3 кг сахара и 300 г дрожжей. Настаивать в темном месте 7 дней, добавить пучок сухого чебреца и перегнать. Выход — 3,5 литра.

САМОГОН АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Настаивать двойной самогон на апельсиновой цедре семь дней (в соотношении 5:1). Затем разбавить водой, количество которой должно быть вдвое меньшим, чем объем использованного самогона, и перегнать так, чтобы получить объем, равный первоначальному объему самогона. Затем аккуратно срезать цедру с двух-трех апельсинов и залить перегнанной водкой. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить.

САМОГОН ИЗ МАГАЗИННОГО СОКА

Взять 9 литров купленного в магазине сока, добавить 250–300 г дрожжей, настаивать 14 дней в темном месте при температуре 20–24 °С. Когда брожение прекратится, перегнать. Выход 2–3 литра.

VIII. «ОСОБЫЙ» САМОГОН

АНИСОВЫЙ САМОГОН

Анисовый № 1
Любимый напиток Петра I

Истолочь 200 г семян аниса, залить их 10 литрами очищенного двойного самогона и настаивать 4 недели. Добавить 5 литров воды и перегнать. В перегнанный самогон добавить 200 г толченых семян аниса и вновь настаивать 4 недели. Отфильтровать и разбавить на 1/3 мягкой родниковой водой.

Анисовый № 2

Истолочь крупно 1,2 кг семян аниса, залить его 6 литрами очищенного двойного самогона и настаивать 3 дня. Добавить 9 литров очищенного двойного самогона и перегнать.

Анисовый № 3

Истолочь 300 г семян аниса, добавить 150 г семян укропа, залить 10 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели Затем разбавить 5 литрами воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. После этого добавить 1–1,5 кг лимонной цедры, 20 г имбиря, 20 г поваренной соли и настаивать 4–5 недель. Отфильтровать.

Анисовый № 4

Взять 400 г семян аниса, 50 г тмина, 40 г фиалкового корня и 45 г сухой лимонной корки и истолочь все вместе. Залить 7,5 литрами очищенного двойного самогона и перегнать.

Анисовый № 5

Мелко истолочь 200 г аниса, залить его 5 литрами двойного самогона и настаивать 15 дней. Разбавить 2,5 литрами воды и перегонять до тех пор, пока не получится 2,5 литра самогона. После этого подсластить крепким сиропом по вкусу и отфильтровать.

Анисовый № 6

Взять 1,2 кг крупно толченого аниса, 2.5 г фиалкового корня, 60 г соли, залить 12,5 литрами очищенного двойного самогона и настаивать два дня, затем перегнать.

Анисовый № 7

Мелко истолочь 200 г свежего аниса, залить его 12 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели, затем перегнать на умеренном огне так, чтобы получить 9-10 литров самогона. Приготовить сироп из 1,6 кг сахара и 1,2 литров воды и подсластить водку. Смесь получится молочного цвета. Для осветления положить туда 1 яичный белок и перемешать как можно лучше. Несколько дней периодически взбалтывать, а затем процедить.

Анисовый № 8

Взять 400 г свежих анисовых семян, 200 г бадьяна, 200 г кориандра, 50 г фенхеля, залить 12 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели, а затем перегнать. К полученным перегонкой 10 литрам самогона добавить 3,3 кг сахара, разведенного в 1,6 литрах воды и процедить.

Анисовый № 9

Взять 400 г аниса, 12,5 литров самогона, перегнать на медленном огне, положив под выход змеевика 50 г истолченного аниса в холсте так, чтобы самогон шел сквозь него. Для того, чтобы самогон был зеленым, размельчить 50 г сушеных березовых листьев и положить их в холсте под выход змеевика.

ВИШНЕВЫЙ САМОГОН

Вишневый № 1

Из вишни вынуть косточки, мякоть размять и поставить в отдельной емкости в умеренно теплое место. Во время брожения емкость закрыть крышкой и в течение двух дней периодически перемешивать мешалкой. Вишневые косточки истолочь и по окончании брожения смешать с мякотью и перегнать. Готовый к употреблению самогон не имеет цвета. Как только в процессе перегонки он начнет мутнеть, его следует собирать в отдельную емкость. Мутный самогон можно перегнать еще раз. Вишневые косточки придают полученному самогону особый миндальный вкус и запах.

Сухие вишни также годятся для приготовления самогона. Для этого их скачала кладут в горячую воду, а затем, когда они размякнут, мнут толкушками. Далее процесс осуществляется аналогично изложенному выше. Брожение в этом случае идет медленнее.

Вишневый № 2 (сладкий)

Из вишен вынуть косточки, мякоть размять и положить на 2 дня в прохладное место для выделения сока. Затем мякоть отжать через полотно, а выжимки перемешать с толчеными косточками, залить 3,5–4,5 литрами французской водки (см. рецепт) и перегнать. Полученный самогон разбавить вишневым соком из расчета 2:1, добавить сахара, хорошо перемешать и отфильтровать.

Вишневый № 3 (сладкий)

Взять 30–36 литров вишни, вынуть косточки, мякоть отжать через холст или двойную марлю. Выжимки и косточки истолочь и сложить в ведерный куб, залить французской водкой (см. рецепт), добавить 1,2 литра молока и перегнать. К перегнанному самогону добавить вишневого сока и сахарной пудры, хорошенько размешать и отфильтровать (на 1 литр самогона — 3 литра сока и 600–650 грамм пудры).

Вишневый № 4 (сладкий)

Взять 5 литров двойного самогона, 65 граммов корицы, 25 г кардамона, 15 г гвоздики, 15 г мускатного ореха, 0,6 литра воды, 4 горсти толченых вишневых косточек и перегонять до тех пор, пока не пойдет чистая водка. Отжать сок из свежих вишен, залить его в емкость, дать отстояться, а когда гуща опадет, процедить. Перелить сок в кастрюлю, добавить сахар и варить до уваривания 1/3 части, затем добавить корицы, семян кардамона, гвоздики, накрыть крышкой и томить на медленном огне без кипения, затем остудить. На 1,2 литра сока берется 400 г сахара, 15 г корицы, 6 г кардамона, 10 г гвоздики. Приготовленным соком разбавить полученный самогон из расчета 2:1 (одна часть — самогон), перемешать и отфильтровать.

Вишневый № 5 (сладкий)

Очистить самогон путем настаивания его на углях (см. способы очистки). Мякоть вишен и толченые косточки залить очищенным самогоном и перегнать. Наполнить приготовленную для самогона бутыль свежими вишнями и залить перегнанным самогоном так, чтобы самогон покрывал вишни на 8 см и настаивать. Готовность напитка определяется по густоте: если самогон липнет к стеклу, то его можно слить, и он готов к употреблению. Иногда в такой самогон добавляют сахар из расчета 100–300 г сахара на 0,6 литра.

ВИНОГРАДНЫЙ САМОГОН

Взять 10 литров виноградной выжимки, добавить 5 кг сахара, 100 г дрожжей, залить 30 литрами воды. Настаивать 7 дней, затем дважды перегнать.

ГРУШОВЫЙ САМОГОН

Грушовый № 1

Сварить 10 литров подгнивших груш, добавить 400 г сахара и 40–50 г дрожжей, залить 1–1,5 литрами воды. Настаивать в теплом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

Грушовый № 2

Емкость наполовину заполнить дикими грушами и дать загнить. Затем их размять и настаивать 15–20 дней, после чего перегнать 2 раза.

ГВОЗДИЧНЫЙ САМОГОН

Гвоздичный № 1

Мелко истолочь 100 г гвоздики, залить ее 6 литрами двойного самогона, крепко закупорить бутыль, поставить в теплое место или на солнце на 7 дней, затем перегнать. Из 2 кг сахара сварить сироп, развести в самогоне и настаивать еще сутки, затем отфильтровать.

Гвоздичный № 2

Истолочь вместе 800 г гвоздичных головок, 800 г изюма, 100 г гвоздики, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Гвоздичный № 3

Поместить в бутыль 10 г гвоздики, залить самогоном и настаивать 14 дней. Затем разбавить водой из расчета 2:1 (одна часть — вода) и перегнать так, чтобы получить первоначальный объем самогона. Белый изюм (50 г на 1 литр) истолочь, добавить головок гвоздики (5 штук на 1 литр) и настаивать 14 дней на уже перегнанном самогоне. После этого процедить, добавить молока (1 столовую ложку на 1 литр) и отфильтровать. Можно подсластить (100 г сахара на 1 литр).

Гвоздичный № 4

Измельчить 90 г гвоздики, залить ее 12 литрами самогона и настаивать 7 дней, затем добавить 200 г гвоздики и перегнать. Подсластить из расчета 400 г сахара на 12 литров.

ДЯГИЛЬНЫЙ САМОГОН

Дягильный № 1

Разрезать мелко 1,2 кг сухого дягильного корня, залить 5 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем добавить 6 литров двойного самогона и перегнать.

Дягильный № 2

Измельчить 500 г свежих семян дягиля, залить 10 литрами двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем перегнать. Перегонку вести до тех пор пор, пока получаемый самогон сохраняет прозрачность и не имеет молочного отлива. Подсластить сахарным сиропом по вкусу и отфильтровать.

Дягильный № 3

Взять 120 г дягиля, 100 г корицы, 100 г кардамона, 50 г лимонной корки, залить 18 литрами самогона. Настаивать 4 дня, затем перегнать.

ЖАСМИННЫЙ САМОГОН

Свежесорванные цветы жасмина (200 г) залить 4 литрами самогона, перегнать на довольно сильном огне. Подсластить сиропом и дать отстояться.

ЖЕЛУДОЧНЫЙ САМОГОН

Смешать 400 г мяты, 400 г шалфея, 400 г аниса, 100 г калгана, 100 г имбиря и залить все это 12 литрами двойного самогона. Настаивать в теплом месте 21 день, взбалтывая каждый день, а затем перегнать.

ЗАПЕКАНКА

Взять 1–2 литра сухих лимонных корок, залить 8–9 литрами самогона и настаивать сутки, а потом перегнать. Взять 100 г корицы, 35 г гвоздики, 45 г бадьяна, 45 г кардамона, 10 г мускатного цвета и 4 мускатных орешка, все измельчить. Затем взять бутыль из толстого стекла, наполнить полученной смесью и залить самогоном, оставив сверху свободное место. Бутыль обмазать тестом толщиной 6 см и плотно закупорить. Сильно нагреть духовку и выключить. Поставить туда бутыль и ждать, пока духовка не остынет полностью. Нагревать духовой шкаф и ставить туда бутыль следует раз 8-10. После каждого раза осматривать тесто, появляющиеся в нем трещины замазывать тестом. Затем самогон отфильтровать и подсластить сиропом по вкусу.

ИЗЮМНЫЙ САМОГОН

Взять 800 г изюма, 400 г кардамона, смешать и измельчить, залить ведром двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

КАРДАМОННЫЙ САМОГОН

Кардамонный № 1

Крупно истолочь 800 г кардамона, залить 4 литрами самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 3,5 литра самогона и перегнать.

Кардамонный № 2

Взять 50 г кардамона, 25 г аниса, 20 г гвоздики, 15 г дягиля, залить 12 литрами самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Кардамонный № 3

Взять 100 г кардамона, 1,2 кг лимонной корки, 200 г корицы, 100 г калгана, 100 г гвоздики, 100 г фиалкового корня, 40 г аниса и залить 12 литрами самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ САМОГОН

Картофельный № 1

Вымыть и натереть на терке 10 кг картофеля. Затем смолоть 6 кг овса, залить его кипятком и хорошо перемешать. Размешивая постепенно добавлять натертый картофель. Через 3 часа добавить 37 литров воды и снова перемешать. Затем добавить 1,8 литра дрожжей и перемешать еще раз. Плотно закупорить емкость и настаивать 3–4 дня в темноте до выпадения осадка и появления пузырьков. После этого сразу перегнать.

Картофельный № 2

Вымыть и натереть на терке 20 кг картофеля и добавить его к кипяченой и остывшей до 60 °С воде, одновременно перемешивая, Добавить 1 кг муки и немного измельченной пшеничной соломы, хорошо перемешать. Когда смесь станет светлой, слить ее, а остатки в виде осадка вновь залить водой, имеющей температуру 50 °С, перемешать и настаивать немного больше времени, чем в первый раз. Затем жидкость слить и смешать ее с жидкостью от первого слива. Добавить дрожжей из расчета 100 г на 5 литров и настаивать 10–15 дней, а затем перегнать как обычно.

КОРИЧНЫЙ САМОГОН

Коричный № 1

Мелко истолочь 400 г свежей корицы, залить 12 литрами двойного самогона, крепко закупорить и настаивать в теплом месте или на солнце 7 дней, затем перегнать. Подслащивать сахарным сиропом, приготовленным из расчета 400 г сахара на 1,2 литра воды.

Коричный № 2

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 5 литрами двойного самогона и настаивать 15 дней. Затем добавить 2,5 литра кипяченой воды и перегонять на малом огне до тех пор, пока не получится 2,5 литра самогона, который подсластить по вкусу сиропом, сваренным на коричной воде.

Коричный № 3

Взять 90 г корицы, 45 г кардамона, 15 г майорана, по горсти розмарина и шалфея, 4 корешка фиалки, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать.

Коричный № 4

Мелко истолочь 400 г корицы, залить 2,5 литрами горячей кипяченой воды, хорошо закупорить, поставить в остывающий духовой шкаф. Когда шкаф остынет окончательно, переставить емкость в теплое место и настаивать сутки. Затем взболтать и начинать перегонку. Когда перегонится 0,5 литра самогона, влить в куб еще 0,5 литра воды, потом таким же образом еще 0,5 литра воды. Продолжать перегонять, пока не получится еще 1 литр. Потом взять 2 кг сахара, развести 1,2 литрами коричной воды и сварить сироп. Смешать 1,2 литра двойного самогона, первую бутылку перегнанной коричной воды и сироп, добавить 3,5 литра двойного самогона и оставшуюся коричную воду, перемешать, хорошо закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем отфильтровать.

Коричный № 5

Взять 1,2 кг сухих яблок, залить 12 литрами двойного самогона и перегнать. Истолочь 200 г корицы и добавить ее в перегнанный самогон, плотно закупорить и настаивать 7 дней. Затем перегнать на самом малом огне.

Коричный № 6 (белая коричная)

Истолочь 400 г корицы, залить 2,5 литрами двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем перегнать, подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Коричный № 7 (белая коричная)

Взять 400 г измельченной корицы, залить 6 литрами двойного самогона или розмаринного самогона (см. рецепт), настаивать в теплом месте 7 дней и начинать перегонку. Сначала пойдет крепкий самогон, а потом беловатый, душистый и сладкий. Перегонять его до тех пор, пока не пойдет водка без вкуса и запаха. Затем все перемешать, подсластить сиропом по вкусу и дать отстояться 5–7 дней. Чем больше такой самогон отстаивается, тем становится чище и лучше.

КРЕПИТЕЛЬНЫЙ САМОГОН

Взять 100 г корицы, 100 г мускатного цвета, 100 г мускатных орехов, 30 г гвоздики, 100 г кориандра, 200 г фисташковых орехов, 100 г ладана, 90 г калгана, 90 г лепестков розы, горсть розмарина, горсть шалфея, 4 корня фиалки. Все это смешать, измельчить толкушкой и залить 12 литрами двойного самогона. Поставить в остывающую духовку, а затем в течение 3 дней ставить в остывающий шкаф еще 3–4 раза, а в перерывах емкость тепло укутывать и оставлять в теплом месте. Тем, у кого есть печь, можно на 3 дня ставить туда. Затем перегнать на медленном огне, добавить 100 г лакричного корня и настаивать 3 дня. Аккуратно слить, подсластить по вкусу и отфильтровать.

ЛАВАНДОВЫЙ САМОГОН

Взять 100 г лавандового цвета, 25 г гвоздики, 25 г корицы, измельчить и перемешать, залить 12 литрами двойного самогона и настаивать 7 дней. Затем положить в настой ломоть хлеба, обмазанный медом и перегонять на медленном огне.

ЛАВРОВЫЙ САМОГОН

Мелко истолочь 800 г лавровых ягод, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать как обычно.

ЛИМОННЫЙ САМОГОН

Лимонный № 1

Взять 1,2 кг крупно истолченной лимонной корки, 60 г соли, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, затем перегнать и подсластить 1,2 кг сиропа.

Лимонный № 2

Настаивать 3 недели двойной самогон на лимонной цедре (брать 5 частей самогона и 1 часть цедры). Затем разбавить 2,5 частями воды и перегнать. Объем перегнанной водки должен быть равен первоначальному объему самогона. Срезать тонкий верхний слой цедры у трех небольших лимонов, положить в бутыль и залить перегнанным самогоном. Настаивать в теплом месте 5–8 дней, затем отфильтровать. Можно немного подсластить (200 г сахара на 1 литр).

Лимонный № 3

Взять 400 г лимонной корки, 400 г фиалки и залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, а потом перегонять на медленном огне, пока не выйдет 6 литров самогона.

Лимонный № 4 (сладкий)

Взять цедру 30 лимонов, залить 5 литрами двойного самогона и 3,5 литрам воды, добавить корки 4 померанцев или 5–6 зеленых апельсинов, горсть толченого кориандра и 4 гвоздики. Настаивать на солнце или в теплом месте 30 дней, затем перегонять, пока не получится 2,5 литра самогона. Подсластить сиропом и отфильтровать.

ЛЮБИСТОЧНЫЙ САМОГОН

Любисточный № 1

Взять 1,5 кг любистока (зори), залить 12 литрами самогона и настаивать 7 дней, затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу.

Любисточный № 2

Взять 1,2 кг любистока (зори), 0,6 кг аниса, 0,6 кг дягиля, залить 12 литрами самогона. Настаивать 7 дней, а затем перегнать и подсластить сиропом по вкусу. Получится красный душистый самогон.

МАЛИНОВЫЙ САМОГОН

Малиновый № 1

Взять 400 г свежей малины, залить 12 литрами самогона и настаивать 2 дня, затем перегнать и подсластить по вкусу.

Малиновый № 2

Взять 800 г свежей малины, 35 г мелко искрошенного фиалкового корня, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать.

МАНДАРИНОВЫЙ САМОГОН

Двойной самогон настаивать 7 дней на мандариновой цедре (соотношение 5:1). Затем разбавить вдвое меньшим количеством самогона и перегнать так, чтобы на выходе получилось столько самогона, сколько добавили. После этого аккуратно, без белой мякоти срезать цедру (5–6 мандаринов на 1 литр), залить ее перегнанным самогоном и настаивать в теплом месте 5–8 дней. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

МИНДАЛЬНЫЙ САМОГОН

Взять 800 г ядер горького миндаля, мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, залить в толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить в остывающий духовой шкаф (духовку). В течение 2 дней ставить туда бутыль еще 5–6 раз. Можно ставить бутыль и в печь на средний жар. Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 литрами двойного самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

МОЖЖЕВЕЛОВЫЙ САМОГОН (ДЖИН)

Можжевеловый № 1

Взять 1,6 кг можжевеловых ягод, истолочь их и залить 8 литрами двойного самогона. Настаивать 14 дней, затем перегнать до 3/4 первоначального объема.

Можжевеловый № 2

На 1 литр двойного самогона истолочь 40 г можжевеловых ягод, добавить 20 г аниса, 10 г перца душистого, 5 г перца черного, 5 г тмина, 5 г шалфея, 5 г кориандра и 5 г семян сельдерея. Настаивать 14 дней, затем перегонять до получения 3/4 использованного двойного самогона и отфильтровать.

МОСКОВСКИЙ САМОГОН

Взять 8 г калгана, 8 г имбиря, 8 г аниса, 8 г мяты, залить 1 литром двойного самогона и настаивать 3 недели. Затем добавить 1,5 литра воды и перегнать, получив первоначальный объем.

МЯТНЫЙ САМОГОН

Мятный № 1

Взять 4 горсти сухой мяты, залить ее 3 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать. Вновь настаивать до получения зеленого цвета на горсти свежих листьев черной смородины или любистока. Подсластить сиропом из 1,2 кг сахара, разваренного в 0,6 литрах воды, и отфильтровать.

Мятный № 2

Взять 200 г мяты, 25 г полыни, 15 г розмарина, 25 г шалфея, 15 г кардамона, 10 г гвоздики, залить 12 литрами самогона, плотно закупорить и настаивать на солнце или в теплом месте 3 дня. Затем перегнать и добавить по вкусу сироп.

Мятный № 3

Взять 800 г мяты, 1,2 кг меда, 60 г соли, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 3 дня, затем перегнать.

Мятный № 4

На 25 литров очищенного самогона взять 400 г мяты, 50 г полыни, 50 г аниса, 50 г шалфея, 35 г розмарина, 20 г корицы, 20 г гвоздики, 20 г кардамона, плотно закупорить и настаивать в теплом месте 3 дня, затем перегнать и отфильтровать.

НАЛИВОЧНЫЙ САМОГОН

Для наливок № 1

Взять 12 литров хлебного самогона, 12 литров мягкой родниковой воды, 600 г винного камня (осадок при брожении виноградного сока) и все перемешать. Затем перегнать до получения 6 литров самогона.

Для наливок № 2

Мелко нарезать 0,6–0,8 кг щавеля, залить 12 литрами самогона и перегнать. Вкус полученной водки будет похож на вкус французских водок.

Для наливок № 3

Емкость наполнить на 1/3 ягодами, из которых будет изготавливаться наливка, залить самогоном и перегнать. Полученный самогон разбавить на 1/3 кипяченой водой и тщательно перемешать. Такой самогон приобретет запах ягод, и наливка получится с натуральным запахом и чистым вкусом.

ПЕРСИКОВЫЙ САМОГОН

Персиковый № 1

На 12 литров двойного самогона взять 2 кг листьев персика, настоять 2–3 недели и перегнать. Затем взять по 400 г ядер косточек персика и горького миндаля, измельчить, развести молоком до состояния киселя и продавить сквозь сито. Добавить этот кисель к перегнанному самогону и настаивать 2 недели, отфильтровать.

Персиковый № 2

Взять 800 г персиковых ядер, мелко истолочь, развести водой до состояния киселя, наполнить толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и в течение двух дней 8-10 раз ставить в остывающий духовой шкаф. Затем отфильтровать, добавить 100 г изюма, залить 6 литрами двойного самогона и перегнать. Подсластить сиропом по вкусу.

Персиковый № 3

Измельчить 400 г персиковых ядер, развести 6 литрами самогона, залить в толстостенную бутыль, плотно закупорить, обмазать тестом и поставить на 3 дня в печь на средний жар. Можно ставить в течение трех дней в остывающую духовку, но тогда это надо сделать не менее 12 раз. Затем отфильтровать и перегнать. Нарвать горсть березового листа, горсть листьев черной смородины, горсть листьев черемухи, 1/2 горсти мяты, положить все в самогон и настаивать 1 день. После этого процедить и подсластить по вкусу.

ПОЛЫННЫЙ САМОГОН

Полынный № 1

Взять 400 г аниса, 200 г мелко порезанной полыни, залить 12 литрами самогона и перегнать.

Полынный № 2

Взять 800 г аниса, 200 г полыни, залить 12 литрами самогона, настаивать 14 дней, затем перегнать.

Полынный № 3

Взять 300 г полынных верхушек, 60 г соли, залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 7 дней. Затем добавить 1,2 кг меда и перегнать.

Полынный № 4

Набрать 1,5 кг верхушек молодых побегов полыни, 100 г дягильного корня, 100 г фиалкового корня, 100 г листьев душицы, 50 г аниса и 50 г бадьяна, залить 12 литрами двойного самогона и настаивать 4 недели. Затем перегнать до получения 8 литров самогона, в который добавить 1,2 кг сахара, растворенного в 0,6 литрах воды. Такой самогон подкрашивают в зеленый цвет настаиванием на горсти листьев черной смородины или любистока.

Полынный № 5

Взять 2 кг полынных верхушек, 300 г дягиля, залить 6 литрами самогона и настаивать 2 недели. Затем добавить 3 литра воды и перегнать до получения 6 литров самогона. Этот самогон можно также сделать зеленым, подкрасив его настаиванием в течение 2–3 дней на горсти листьев черной смородины или любистока. Потом отфильтровать и подсластить по вкусу.

ПОМЕРАНЦЕВЫЙ САМОГОН

Померанец (грейпфрут) можно заменять зелеными апельсинами, но их потребуется в два раза больше.

Померанцевый № 1

Взять 800 г померанцевой цедры без мякоти, залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 3 дня, а затем перегнать.

Померанцевый № 2

Взять 1,5 кг померанцевой цедры, залить 6 литрами двойного самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить 8,5 литров двойного самогона и перегнать до получения 8,5 литров водки. Подсластить по вкусу.

Померанцевый № 3

Взять 12 литров самогона, развести его 6 литрами воды и перегнать на медленном огне до получения 3 литров двойного самогона, добавить туда 200 г мелко нарезанной померанцевой цедры, закупорить и настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать и подсластить сиропом из 1,5 кг сахара.

Померанцевый № 4

Взять 400 г померанцевой корки, 200 г бадьяна, 45 г кардамона, 45 г корицы, 45 г фенхеля, 35 г гвоздики и залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать, подсластить по вкусу и отфильтровать.

Померанцевый № 5

Взять 20 г измельченной гвоздики и настаивать в 1/4 литра самогона 3 дня. Затем взять 400 г померанцевой корки, залить 12 литрами самогона и также настаивать 3 дня, добавить туда гвоздики и перемешать. Перегнать и подсластить сиропом по вкусу

Померанцевый № 6

Взять 400 г померанцевой цедры, 200 г бадьяна, 85 г мускатных орехов, 85 г мускатного цвета, 85 г кардамона, 85 г корицы, 200 г фисташек, 70 г гвоздики, залить 11 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, а затем перегнать.

ПРОСТОЙ САМОГОН

Простой № 1 (двойной самогон)

Взять любой самогон и перегнать его через куб еще раз.

Простой № 2

Разварить 3 литра пшена, развести теплой водой, добавить 100 г дрожжей, 1,2 кг теста из квашни и поставить бродить. Когда скиснет и перебродит, перегнать 2 раза.

Простой № 3

Большую емкость залить наполовину самогоном и по мере созревания плодов в вашем саду наполнять ее любыми ягодами и фруктами, свежей и загнившей падалицей. Когда наполнится емкость все должно перебродить. После этого самогон слить и перегнать, а в оставшиеся плоды долить нового самогона и вновь дать забродить, а затем его слить и перегнать.

РИСОВЫЙ САМОГОН

Рисовый № 1

Взять 25 кг дробленого риса, пережаренного наподобие кофе, 25 г шафрана, залить 80 литрами очищенного самогона перегнать до получения 43 литров водки, которую можно подкрасить жженым сиропом.

Рисовый № 2

Взять бутылку малаги, 200 г дробленого риса, 400 г крупного изюма, отваренного в воде, и сколько необходимо по вкусу сахарного сиропа. Добавить туда 400 г воды и 200 г белых пивных дрожжей и оставить бродить в посуде 3–4 дня. Затем добавить 12 литров двойного самогона, 6 литров мягкой родниковой воды и перегнать так, чтобы вышло 9 литров самогона. В отдельную посуду налить 0,2 литра 70 — градусного спирта или тройного самогона и всыпать 3–4 чайных ложки ванили, настаивать 3–4 дня, потом отфильтровать. Настойку ванили и 2 капли розового масла добавить к уже перегнанному самогону. В холщевый мешочек положить 600 г свежей дубовой коры и 5 г корня калгана. Этот мешочек поместить в емкость с самогоном и плотно закупорить.

РОЗМАРИННЫЙ САМОГОН

Взять 400 г розмарина, 60 г соли, 12 литров двойного самогона и настаивать 3 дня. Перегнать и подсластить 1,2 кг сиропа.

РОЗОВЫЙ САМОГОН

Розовый № 1

Взять 1 кг свежих розовых цветов, залить 4 литрами очищенного самогона. Настаивать 1 месяц, затем перегнать до получения 2,5 литров самогона. Взять 0,4 кг свежих розовых цветов, развести 1,6 литра мягкой воды и перегонять на медленном огне так, чтобы вышло 0,4 литра воды, добавить туда еще 0,4 кг новых свежих розовых цветов и 1,2 литра мягкой воды и перегонять на медленном огне до получения 0,4 литра двойной розовой воды. В полученной воде растворить 800 г сахара. Самогон подсластить сиропом и отфильтровать.

Розовый № 2

Набрать розовых лепестков, размять их в ступке, уложить в емкость и засыпать сверху слоем соли. Толщина слоя должна быть такой, чтобы можно было взять нормальную щепоть. Расстелить мокрое полотно, накрыть кружком с гнетом и настаивать в прохладном месте 6–8 недель, пока лепестки не начнут гнить. Переложить все в куб, залить водой из расчета 1:1, перемешать и перегнать. Первач будет содержать спирт из роз и соответственно иметь сильный запах. Впоследствии же пойдет самогон практически без запаха. Его использовать не следует. Первый самогон перегнать еще раз, подсластить и отфильтровать.

РЯБИНОВЫЙ САМОГОН

Рябиновый № 1

Когда созреет рябина, набрать ягод, очистить их от стеблей и размять. Кастрюлю или другую емкость наполнить ягодами наполовину, залить горячей водой и плотно закрыть. Емкость укутать, чтобы не выходило тепло, и настаивать 12 дней. Когда рябина закиснет и гуща поднимется так, как обычно бывает у браги, содержимое перелить в куб и перегнать. Хорошим самогоном будет только четвертый перегон.

Рябиновый № 2

Рябину размять, залить ее самогоном так, чтобы едва покрылись ягоды, а емкость заполнилась наполовину, добавить дрожжей из расчета 15–20 г на литр, плотно закрыть и настаивать 14 дней, затем перегнать 2 раза.

Рябиновый № 3

Собрать до морозов 3 кг спелой рябины, размять, добавить 80-100 г дрожжей, залить 12 литрами свежего хлебного кваса и настаивать при температуре 15–16 °С. Когда активное выделение газа прекратится, размешать и перегнать. Затем добавить 6 литров самогона и перегнать несколько раз, пока не будут устранены посторонние запахи.

Рябиновый № 4

После первых морозов набрать ягод рябины, размять и отжать из них сок, который поставить на брожение в теплой комнате. Когда брожение закончится, дважды перегнать. Получится самогон без сивушных масел и вкусом, напоминающим французский коньяк.

Рябиновый № 5 (с миндальным вкусом)

Взять молодые побеги рябинового дерева, очистить их от коры. Полученные белые стебельки измельчить, залить самогоном (на 1 литр крошева брать 4 литра самогона) и перегнать. Если миндальный запах окажется слабым, то

накрошить еще побегов по своему усмотрению и перегнать вновь.

СВЕКОЛЬНЫЙ САМОГОН

Свекольный № 1

Сахарную свеклу натереть на терке, отварить и отжать сок. Взять 30 литров сока, 200 г дрожжей и настаивать в теплом месте 5–6 дней. Затем перегнать 2 раза.

Свекольный № 2

Натереть на терке и отварить 8 кг сахарной свеклы. В еще теплую свеклу добавить 5–6 кг сахара, залить 10 литрами воды при температуре 25 °С. Добавить 500 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. Настаивать в теплом месте 3–4 дня. Когда свекла опустится на дно и сверху образуется корка, все перемешать и перегнать 2 раза.

Свекольный № 3

Изготавливается из патоки. Взять 10 литров патоки, 200–250 г дрожжей, залить 25 литрами воды. Настаивать в теплом месте 7 дней. Перегнать 2 раза.

Свекольный № 4

Натереть свеклу, залить водой и кипятить 1–1,5 часа. Жидкость слить в емкость, а свеклу вновь залить водой и опять кипятить 1–1,5 часа, затем слить. Еще раз залить, прокипятить и слить. Всю полученную при трех кипячениях жидкость слить в одну емкость, заполнив ее не более чем на 2/3 объема. Добавить дрожжей из расчета 40 г на 4 литра и настаивать 10–15 дней до прекращения образования пены. При добавлении сахара, картофеля или других компонентов настаивание длится 4–7 дней. По окончании брожения перегнать.

Свекольный № 5

Приготовить 4 литра свекольной жидкости так же, как в предыдущем рецепте, добавить 2 кг полтавской крупы и настаивать 4–5 дней при температуре 20–22 °С. Затем добавить еще 15 литров свекольной жидкости и настаивать 15 дней до готовности, потом перегнать.

СЛИВОВЫЙ САМОГОН (ВЕНГЕРСКИЙ)

Сливовый № 1

Самые зрелые сливы вместе с косточками толкутся в ступе. При этом доливают воду до превращения массы в жидкую кашу, которую ставят бродить. Когда «каша» перестанет выделять газ, ее переливают в куб и перегоняют 2–3 раза.

Сливовый № 2

Размять 12 литров слив, добавить 1–1,5 кг сахара и настаивать 12–16 дней. Когда брожение прекратится, перелить все в куб и перегнать 2 раза,

ТМИННЫЙ САМОГОН

Тминный № 1

Взять 1,2 кг крупно истолченного тина, залить 5 литрами самогона и настаивать 3 дня. Затем добавить еще 5 литров самогона, перегнать и подсластить по вкусу.

Тминный № 2

Взять 1,8 кг тмина, истолочь его, залить 12 литрами самогона, перегнать и подсластить сиропом из 800 г сахара.

Тминный № 3

Взять 400 г тмина, 50 г аниса, 60 г фиалкового корня, 50 г сухой лимонной корки. Все это измельчить, перемешать, залить 3,5 литрами двойного самогона и настаивать 2 дня. Затем добавить 2,5 литра мягкой родниковой воды и гнать через куб до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом по вкусу и отфильтровать.

Тминный № 4

Взять 400 г тина, 50 г аниса, 50 г сухой лимонной корки, 50 г фенхеля и 40 г фиалкового корня, все это растолочь, перемешать и залить 3,5 литрами двойного самогона. Настаивать 1 сутки, добавить туда 2,5 литра мягкой родниковой воды и перегонять до тех пор, пока получаемый самогон не приобретет белый цвет и острый вкус. Подсластить сиропом из 800 г сахара и отфильтровать.

Тминный № 5 (тминный красный)

Взять 200 г тмина, 100 г кориандра, 50 г аниса, залить 18 литрами самогона и перегнать, затем отфильтровать.

ТРАВНЫЙ САМОГОН

Травный № 1

Взять 15 г майорана, 15 г шалфея, 15 г корицы, 15 г гвоздики, 15 г мускатных орехов, 1,6 кг сахара, залить все это 6 литрами хорошего самогона. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

Травный № 2

Взять 1 литр сосновых шишек, 1 литр золототысячника, 1 литр листа черной смородины, 1 литр любистока (зори), 1 литр полыни, 1 литр бедренца, 1 литр мяты, 1 литр розмарина, 1 литр малинного корня и залить все это двойным самогоном так, чтобы он покрыл траву. Настаивать 2–3 дня, затем перегнать.

Травный № 3

Взять 45 г корицы, 20 г мускатных орехов, 20 г мускатного цвета, 20 г калгана, 20 г фиалкового корня, 20 г ладана, 50 г фисташек, 15 г гвоздики. Залить 12 литрами двойного самогона, добавить 800 г толченого изюма. Настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

Травный № 4

Взять 2 горсти майорана, 2 горсти шалфея, 2 горсти иссопа, 2 горсти душицы, горсть аниса, 2 горсти базилика, 2 горсти кипарисных стружек, 2 горсти можжевеловых ягод, горсть кудрявой мяты, горсть розмарина, 400 г изюма, 100 г померанцевой корки, 20 г дягиля. Все это залить 12 литрами двойного самогона. Настаивать 7 дней, затем перегнать.

Травный № 5

Взять 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г мускатных орехов, 100 г фисташек, 120 г лимонной корки, 35 г аниса, 35 г ладана, 20 г гвоздики. Залить все это 12 литрами двойного самогона и плотно закрыть. Настаивать в теплом месте 4 дня, затем перегнать.

Травный № 6

Взять 50 г корицы, 50 г померанцевой корки, 200 г фисташек, 35 г ладана, 35 г мускатного цвета, 35 г мускатных орехов, 35 г кардамона, г гвоздики. Все это истолочь, перемешать, залить 15 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить ломоть черного хлеба, обмазанный медом, и перегнать на медленном огне.

Травный № 7

Взять 155 г тмина, 155 г шалфея, 155 г иссопа, 155 г майорана, 100 г лимонной корки, 100 г розмарина, 120 г фисташек, 20 г корицы, 20 г мускатного цвета, 20 г мускатных орехов, 20 г ладана, 20 г кардамона, горсть можжевеловых ягод, 20 г гвоздики. Залить 18 литрами двойного самогона. Настаивать 6 дней, затем добавить 800 г изюма и обмазанный медом ломоть хлеба и перегнать на медленном огне.

Травный № 8

Взять 120 г лимонной корки, 100 г мелиссы, 60 г черного тмина, 50 г мяты, 50 г тимьяна, 50 г лаврового листа, 50 г корня вербены. Залить 12 литрами самогона, настаивать 3–4 дня, затем перегнать.

Травный № 9

Взять 50 г корицы, 50 г кардамона, 50 г имбиря, 50 г калгана, 50 г ира (аира), 50 г ревеня, 50 г лакричного корня, 50 г бадьяна, 130 г розмарина, 35 г шалфея, 15 г стручкового перца, 15 г майорана, 35 г мускатных орехов, 50 г померанцевой корки, 50 г дягиля, 50 г тмина, 50 г петрушки, 50 г лепестков розы, 35 г гвоздики. Залить 12 литрами двойного самогона, настаивать 6 дней, затем перегнать на медленном огне.

ФРАНЦУЗСКАЯ ВОДКА

(Так в старину называли водку очень хорошего качества)

Французская № 1

Взять 800 г изюма, залить 12 литрами самогона и перегнать.

Французская № 2

Взять 12 литров виноградного вина, добавить 50 г дрожжей и перегнать через куб 2 раза.

Французская № 3

Используются загнившие фрукты и ягоды, которые заливаются водой так, чтобы она их слегка закрывала. Затем добавляют виноградного вина и дрожжей из расчета 0,7 литра вина 50 г дрожжей на 12 литров водно-фруктовой смеси. Когда все закиснет, перегнать через куб 3 раза.

Французская № 4

Взять 37 литров самогона, 6 литров молока и перегнать до получения 20 литров самогона. Добавить 3 литра молока, 1,5 кг ржаного хлеба, 6 литров виноградного вина, 2,5 кг изюма, 800 г сахара и перегнать до получения на выходе 12 литров самогона.

Французская № 5

Взять 37 литров самогона, 6 литров молока и перегнать. Добавить 3 литра мягкой родниковой воды, 3 литра молока, 3,3 кг ржаного хлеба и перегнать еще раз. Затем добавить 3 литра белого виноградного вина, 1,2 кг изюма, 400 г сахара, плотно закрыть и поставить в прохладное место.

ХЛЕБНЫЙ САМОГОН

Хлебный № 1

Зерно вымачивают в кадках 3 дня, сушат на противнях 2 дня и досушивают в печи. Когда зерно высыхает до стадии хруста при раскусывании, его перемалывают. Затем в кадку наливают 2 ведра горячей воды, добавляют 8 кг смолотого зерна и перемешивают. Через 2 часа доливают 2 ведра горячей воды и вновь перемешивают. Через час добавляют 0,5 ведра холодной воды, перемешивают и кладут дрожжи. Настаивают в теплом месте 3 дня, затем перегоняют.

Хлебный № 2

Размолоть 4 литра пшеницы, добавить 1 кг сахара, залить тремя литрами воды и настаивать в теплом месте 5 дней. Затем добавить 5 кг сахара и 18 литров воды, настаивать еще 7–8 дней. Когда брага станет горькой, процедить и перегнать 2 раза.

Отходы не выбрасывать, а добавить к ним 5 кг сахара, 8 литров теплой воды и настаивать 8-10 дней. Затем процедить и перегнать эту брагу 2 раза.

Хлебный № 3

Прорастить 10 кг пшеницы, перемолоть, добавить 0,5 кг дрожжей, залить 30 литрами воды. Настаивать в теплом месте пока не перебродит, затем перегнать 2 раза.

Хлебный № 4

Взять 1,2 кг сухих хлебных гренок бородинского (тминного) хлеба, 40 г корицы, 30 штук гвоздики, залить 10 литрами самогона и настаивать 4–5 дней. Затем добавить 5 литров воды и перегнать до получения 10 литров самогона.

Хлебный № 5

Прорастить 6 литров ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 15 литрах воды 10–12 буханок черного хлеба, и тоже перемолоть. Перемешать хлеб с зерном, добавить 750 г дрожжей и настаивать в теплом месте 7 дней, затем

перегнать 2 раза.

Хлебный № 6

Прорастить 6 литров ржи, пшеницы или ячменя, а затем перемолоть. Размочить в 10 литрах воды 8 буханок черного хлеба и тоже перемолоть. Разварить 10 кг картошки и размять ее. Перемешать картошку с зерном и хлебом, добавить 1 кг дрожжей и настаивать в теплом месте 7–8 дней. Перегнать 2 раза.

Хлебный № 7

Рожь, пшеницу, ячмень, просо, кукурузу или горох размочить в теплой воде, расстелить слоем не толще 2 см и дать прорасти, следя при этом, чтобы зерно не прокисло. Проросшее зерно высушить, смолоть на муку и добавлять понемногу в кипящую воду, постоянно помешивая. Довести до состояния жидкого киселя. Затем емкость укрыть и настаивать 10–12 часов, затем остудить до комнатной температуры и добавить дрожжи (на 2 ведра закваски — 1/2 кг). Если нет дрожжей — добавить 1 кг сухого гороха. Сбраживать 5–6 дней (с горохом — 10). Когда брожение закончится, перегнать. Получается очень хороший классический самогон.

Хлебный № 8 (с картошкой)

Прорастить зерно как в рецепте хлебного № 6 и смолоть его. Разварить картошку и толочь горячей до состояния киселя с той водой, в которой она варилась, насыпая при этом понемногу солодовую муку. Затем сверху высыпать остатки муки и настаивать 10–12 часов. Затем перемешать, добавить 0,5 кг дрожжей и оставить бродить 5–6 дней, после чего перегнать. На ведро солода варится 2–2,5 ведра картошки.

ЧАЙНЫЙ САМОГОН

Взять 200 г хорошего зеленого чая, залить 1,2 литра кипятка, плотно закрыть, дать остыть и процедить. Этим чаем разбавить 7,5 литра двойного самогона, сюда же отжать через полотно заварку, плотно закрыть и настаивать 8 дней. Затем добавить еще 100 г зеленого чая, 2,5 литра кипяченой воды и перегнать до получения 3,7 литра самогона. Подсластить по вкусу и отфильтровать.

ШАЛФЕЙНЫЙ САМОГОН

Шалфейный № 1

Взять 400 г шалфея, 100 г кориандра, 50 г укропа, залить 25 литрами самогона и перегнать на медленном огне. Подсластить и отфильтровать.

Шалфейный № 2

Взять 200 г шалфея, 50 г кориандра, 25 г укропа, 60 г шиповника или розового цвета, залить 12 литрами самогона, плотно закрыть и настаивать 2 дня. Затем перегнать и подсластить по вкусу,

ЯБЛОЧНЫЙ САМОГОН

Яблочный № 1

Свежие яблоки залить самогоном, чтобы все они были покрыты жидкостью, и настаивать полгода. Затем процедить, слить в кастрюлю, подсластить по вкусу и дать вскипеть 3 раза, следя за тем, чтобы самогон не вспыхнул. Дать отстояться в прохладном месте, чтобы гуща осела на дно, процедить и добавить воды из расчета 2,5 литра на 10 литров самогона. Затем перегнать и отфильтровать.

Яблочный № 2

Яблоки натереть и выжать сок. На 12 литров сока взять 1 кг сахара и 65 г дрожжей. Настаивать в темпом месте 7 дней, затем перегнать 2 раза.

IX. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВОДОК

Этот уникальный напиток впервые был произведен в России в середине XV века. Именно тогда была изобретена перегонка хлебного спирта из ржаного сырья. В других странах стали гнать хлебный спирт на 100–200 лет позже и более низкого качества. В отличие от Европы, где спирт из винограда не требовал очистки, основное внимание российских винокуров всегда было направлено на очистку и ароматизацию продукта перегонки.

Промышленное производство высококачественной водки, которое существует в неизменном виде и поныне, наладил наш великий химик Д.И. Менделеев. Он же настоял на единственном официальном названии этого напитка — «водка».

Водка — крепкий спиртной напиток, представляющий собой подсахаренную смесь спирта с водой, тщательно перемешанную и прошедшую обработку активированным углем.

Водка изготавливается путем перегонки, но можно сделать ее и «холодным» способом. Подробнее о водке, изготовленной перегонкой рассказано в рецептах.

Вода для приготовления водок «холодным» способом используется только мягкая, лучше родниковая. Для любой стадии изготовления самогона и дальнейшей его переработки вода должна быть питьевой. Природная вода не всегда может удовлетворить этим условиям. Поэтому ее надо очистить в бытовых фильтрах. В крайнем случае можно использовать кипяченую и быстро охлажденную воду, которую необходимо «обогатить» воздухом. Этого легко добиться, переливая воду из емкости в емкость «высокой струей» (перелив с перепадом высот в 0,5–0,7 м). Дистиллированная вода делает водку безвкусной, и она сильнее «ударяет» в голову.

При разбавлении самогона водой сначала определяют концентрацию в нем спирта (с помощью ареометра и таблицы 3), затем по таблице 1 находят необходимое количество добавляемой воды. Например, если крепость самогона составляет 70°, то для получения водки крепостью 40° надо к 10 литрам самогона добавить 7,76 л воды. Один литр водки без сахара должен весить ровно 953 г. При весе 951 г крепость будет равна 41°, а при 954 г — 39°.

При изготовлении водки «холодным» способом спирт вливают в воду (а не наоборот!), и смесь тщательно перемешивают путем взбалтывания не менее 30 мин. Во время перемешивания смесь подслащивают сахарным сиропом, медом, патокой или вареньем, как это указано в соответствующем

разделе.

XI. ТАБЛИЦЫ

Таблица 1. Разбавление этилового спирта водой

X — содержание этилового спирта в растворе до разбавления, объемные проценты (°)

У — содержание этилового спирта в растворе после разбавления, объемные проценты (°)

У/Х	95	90	85	80	70	75	65	60	55	50
90	6,4									
85	13,3	6,6								
80	20,9	13,8	6,8							
75	29,5	21,8	14,5	7,2						
70	39,1	31,0	23,1	15,4	7,6					
65	50,1	41,4	33,0	24,7	16,4	8,2				
60	62,9	53,7	44,5	35,4	26,5	17,6	8,8			
55	78,0	67,8	57,9	48,1	38,3	28,6	19,0	9,5		
50	96,0	84,7	73,9	63,0	52,4	41,7	31,3	20,5	10,4	
45	117,4	105,3	93,3	81,2	69,5	57,8	46,0	34,5	22,9	11,4
40	144,4	130,8	117,3	104,0	90,8	77,6	64,5	51,4	38,5	25,6
35	178,7	163,3	148,0	132,9	117,8	102,8	87,9	73,1	58,3	43,6
30	224,1	206,2	188,6	171,1	153,6	136,0	118,9	101,7	84,5	67,5
25	278,1	266,1	245,2	224,3	203,5	182,8	162,2	141,7	121,2	100,7
20	382,0	355,8	329,8	304,0	278,3	252,6	227,0	201,4	176,0	150,6
15	540,0	505,3	471,0	436,9	402,8	368,8	334,9	301,1	267,3	233,6

Значения таблицы показывают число объемов воды, прибавляемое к 100 объемам раствора, содержащего X% этилового спирта, для получения раствора, содержащего У% спирта.

Таблица 2. Количество пряностей, применяемых для ароматизации алкогольных напитков

Наименование	Вкус	Кол - во пряностей, г/л
Апельсиновая цедра	горьковатый	50 – 100
Лимонная цедра	горьковатый	60 – 250
Померанцевая цедра	горьковатый	2,5 – 50
Розмарин	горьковато – пряный	0,5 – 1,0
Шафран*	горьковато – пряный	0,1 – 0,5
Бадьян	горьковато – горький	3 – 20
Корица	горьковато – горький	3 – 15
Ваниль	горький	0,5 – 2,0
Лавровый лист	горький	0,5 – 2,0
Кардамон	пряно – жгучий	4 – 20
Мускатный орех	пряно – жгучий	3 – 6
Перец душистый	умеренно – жгучий	3 – 6
Имбирь	жгучий	1,5 – 12,0
Гвоздика	жгучий	0,6 – 3,0
Перец черный	жгучий	2 – 24

— Пряность не сочетается с другими.

Таблица 3. Плотность водно-спиртовой смеси при температуре 20 °С

Плотность, г/см³	Объемный %	Плотность, г/см³	Объемный %
0,954	36,1	0,900	64,0
0,950	38,8	0,890	68,20
0,945	41,3	0,880	72,20
0,940	44,8	0,850	83,30
0,935	47,5	0,840	86,60
0,930	50,2	0,825	91,20
0,925	52,7	0,810	95,40
0,910	59,7	0,800	97,70

Таблица 4. Температура кипения водно-спиртовой смеси и содержания алкоголя

Точка кипения смеси, град	Содержание алкоголя в смеси, град	Содержание алкоголя в парах, %
100	0	0
98,75	1	13
97,5	2	28
95,0	5	42
93,8	7	50
92,5	10	55
91,3	12	61
90,0	15	66
88,8	18	68
87,5	20	71
85,0	30	78
83,8	40	82

Таблица 5. Выход спирта и водки из 1 кг сырья

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки, л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Конский каштан	0,26	0,57
Желуди	0,25	0,56
Картофель	0,11 – 0,18	0,35
Виноград	0,9 – 0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08 – 0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

Таблица 6. Нормы расхода солода и воды на 1 кг крахмального сырья

Вид сырья	Кол - во воды на 1 кг сырья, л	Норма смешанного сухого солода на 1 кг сырья, л	Объем солодового молока на 1 кг сырья, л
Картофель, крахмальность 15 %	0,25	40 – 50	0,2
Картофель, крахмальность 20 %	0,50	50 – 60	0,3
Мука пшеничная	4,0	90 – 120	0,5
Мука ржаная	3,5	80 – 100	0,4
Мука овсяная	3,5	80 – 100	0,4
Мука гороховая	3,5	80 – 100	0,4

Таблица 7. Плотность и концентрация растворов сахарозы

Плотность раствора, г/см³	Концентрация раствора, %
1,002	1
1,018	5
1,031	8
1,038	10
1,049	12
1,059	15
1,072	18
1,081	20